ТВОЯ
БАННАЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Русские блины - блюдо, любимое многими. Однако лишь незначительная часть людей знает, как правильно испечь блины и какие их разновидности существуют. Данная книга является уникальным изданием, посвящающим читателя в историю блинов. Особенности приготовления пресных, воздушных, заварных и дрожжевых блинов, блинов с кашей, припеком, блинцов и блинчиков, а также всевозможных начинок к ним, - все это можно найти в книге. Кроме того, издание содержит информацию о традициях, связанных с этим блюдом, напитках и соусах, которые принято подавать к ним, советы, следуя которым можно улучшить вкус этой выпечки, пословицы и поговорки, высказывания великих о блинах и многое другое. Книга заинтересует всех, кто отдает предпочтение русской кухне и любит готовить.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    - ■
  - Глава 1. История блинов
    - ■
  - Глава 2. Оборудование для домашней блинной
    - ■
  - Глава 3. Блины пресные (на соде)
    - ■ С гречневой мукой
      - ■
    - ■ С манной крупой
      - ■
    - ■ Кефирные
      - ■
    - ■ Овсяные
      - ■
    - ■ Творожные
      - ■
    - ■ «Наслаждение»
      - ■
    - ■ Соевые
      - ■
    - ■ «Монастырские»
      - ■
    - ■ С окарой
      - ■

- С томатным соком
- «Бабушкины»
- «Уральские»
- «Барские»
- На воде
- Кофейные
- Картофельные

- Глава 4. Блины на дрожжах
  - Дрожжевые опарные
  - Скороспелые опарные
  - Медовые опарные
  - Сдобные опарные
  - «Шоколадные»
  - «Диетические»
  - Ржаные
  - Древнерусские, из смешанной муки
  - Простые безопарные
  - Безопарные фруктовые
  - Безопарные особые
  - Безопарные диетические на кефире
  - Сдобные весенние
  - Ржаные с капустой
  - Детские сдобные с орехами и медом

- Глава 5. Блины воздушные
  - Воздушные пшеничные
  - Овсяные «Сюрприз»
  - Манные
  - Воздушные розовые
  - Ржаные воздушные
  - Воздушные на сметане
  - Воздушные с тмином
  - Воздушные с черносливом
  - Манно-овсяные
  - «По-флотски»
  - «Кострома»
  - «Донские»
  - Воздушные на сливках
  - С орешками
  - «Яблочко»
  - Воздушные цитрусовые
  - Воздушные картофельные
  - Воздушные на кефире
- Глава 6. Блины с кашей
  - Овсяные
  - Картофельные
  - Картофельные (2)

- Манные
- С манной кашей (2)
- С пшенной кашей
- С гречневой кашей
- С пшеничной кашей
- С геркулесовой кашей
- С рисовой кашей
- Рисовые
- С ячневой кашей
- С гурьевской кашей
- С перловой кашей
- С рисовой и пшенной кашей
- С пшенной кашей и тыквой
- «Пшенные»
- С творогом
- С тыквенной кашей
- С полентой
- Гороховые
- «Праздничные»
- «Ассорти»
- С кашей из саго
- «Утренние»

- Глава 7. Блины заварные
  - Дрожжевые заварные
  - Гречнево-пшеничные
  - Заварные гречневые
  - Тыквенные (1)
  - Тыквенные (2)
  - Заварные на соде
  - «На скорую руку»
  - Заварные с луком
  - Заварные с яблоками
  - Заварные с картофелем
  - Заварные с пшеном
  - Заварные с изюмом
  - Заварные с курагой
  - Заварные капустные
- Глава 8. Блины с припеком
  - С жареным луком
  - С жареной капустой
  - С жареными грибами
  - С морковью и луком
  - С зеленью
  - С яйцом и луком
  - С тыквой

- С солеными огурцами
- С сыром
- С мясом
- С изюмом
- С гречневой кашей

○ Глава 9. Блины масленичные
- «Русское угощение»
- «К празднику»
- «От гостеприимной хозяйки»
- «Сладкие»
- «К чаю»
- «Лакомый кусочек»
- «Сюрприз»
- «Воздушные»
- «Традиционные»
- «К ужину»
- «Ягодные»
- «Проводы зимы»
- «Легкие»
- «Русские»
- С овощами
- «Ассорти»
- «Особые»

- «Лимонные»
- «Праздничные»
- «Нежные»
- «Румяные»
- «Необычные»
- «Тещино угощение»
- «Молочные»
- «Угощение от молодой жены»
- «Гурьевские»
- «Русская деревня»
- «Грибные»
- «Гороховые»
- «Абрикосовые»
- «К завтраку»

○ Глава 10. Блинцы
- Кислые
- Медовые с изюмом
- Фруктовые с кусочками фруктов
- С кабачком
- С картофельным пюре
- С сырым картофелем
- С паштетом
- С печенью

- На кефире
- На кефире с медом
- С молочной кашей
- С ржаным хлебом
- Сухарные
- Диетические
- Шоколадные
- Детские
- Розовые
- Капустники
- С грибами
- Пивные
- С апельсиновым соком
- Медовые с водкой
- Клюквенные
- Старинные русские «Рябинушка»
- Славянские с отрубями
- Безопарные с отрубями
- К кофе
- Сдобные
- С творогом

○ Глава 11. Блинчики кислые (на дрожжах)
- Молочные

- Гречневые

- Картофельные

- Овсяные

- Скороспелые

- Пшенные

- Медовые

- Творожные

- Яблочные

- Простые

- На сметане

- Розовые дрожжевые

- Десертные

- Манные на дрожжах

- На простокваше

- На соевом молоке

- Фруктовые

- Абрикосовые

- На сгущенном молоке

- Сырные

- Шоколадные

- На пиве

- С вишневым сиропом

- Глава 12. Блинчики пресные (на соде)
  - «Пальчики оближешь»
    -
  - «Сытные»
    -
  - «Богатырские»
    -
  - Манные
    -
  - Разноцветные
    -
  - С сюрпризом
    -
  - «Тюлевые»
    -
  - Шоколадные
    -
  - «Снежная королева»
    -
  - «Отличное настроение»
    -
  - «Розовые»
    -
  - Постные
    -
  - К пиву
    -
  - С редькой
    -
- Глава 13. Блинчики воздушные
  - С медом
    -
  - С творогом
    -
  - С яблоками
    -
  - С мясом
    -
  - Со сметаной
    -
  - Розовые
    -
  - С кремом
    -

- Манные
- Яблочные
- Соевые
- На фруктовом соке
- С абрикосами
- С изюмом
- С сыром
- С селедочным фаршем
- С тыквой
- Со свеклой
- Блинчики
- Морковные
- Медовые
- С вареньем
- Ванильные
- Апельсиновые
- Шоколадные
- На сухом молоке
- На сгущенном молоке
- Кофейные
- Сметанные
- Сливочные

- Лимонные
- На киселе
- «Сюзетт»

○ Глава 14. Начинки для блинчиков
- Творожная
- Из риса с яйцами
- Грибная
- Морковная
- Яблочная
- Из кураги
- Из соленых грибов
- Из гречки и печени
- Орехово-медовая
- Малиново-творожная
- Манная с вареньем
- Из кураги и изюма с лимонным соком
- Мясная
- Овощная
- Ягодная
- Сливовая
- Абрикосовая
- Вишневая
- Грушевая

- Из джема и яблок
- Из гречневой крупы с говяжьим фаршем
- Пшенная
- Пшенно-тыквенная
- Ореховая
- Картофельная
- Яблочно-коньячная
- Желтковая
- С маком
- Творожная
- Творожная с изюмом
- Из готового яблочного повидла
- Из ревеня
- Острая
- Луковая
- Из говяжьей печени
- Паштет из печени трески
- Рыбная с гречневой кашей
- Из фасоли
- Из помидоров с яйцами
- Из рыбного паштета
- Свекольная

- Из трески
- Из плавленого сыра
- Куриный фарш
- Из риса и сыра
- С картофелем и томатом
- Из тыквы с медом
- Из рубленых яиц с рыбой
- Из огурцов с морковью

○ Глава 15. Блинчатые пироги и блинницы
- Блинчатый пирог «Русское поле»
- «Вишенка»
- «Овощной»
- «Яблочно-сливовый»
- «Деревенский»
- «Медовый»
- «Куриный»
- «Десертный»
- «Летний»
- «Манный»
- «Молочный»
- Блинница «Гороховая»
- Пшеничная
- «Грибная»

- «Мясная»
- «Рыбный»
- «Особый»
- «Ленивый»
- «Купеческий»
- «Лапшица»
- «Букет»
- «Лисичка»
- «Лесной»
- Блинница «Сладкоежка»
- «Царский»
- «Крестьянская»
- «Славянский»
- Блинница «Лакомка»

Глава 16. Запеканки из блинов

- Запеканка с картофелем
- С мясной начинкой
- Морковно-блинные запеканочки
- С кукурузной начинкой
- Вьетнамские
- Испанская
- Творожно-блинная
- С грибной начинкой

- «Сладкая» с абрикосами
- «Экзотическая»
- «Осилишь, богатырь?»
- «Фейерверк лета»
- Блинно-ореховая
- «Райское наслаждение»
- С морской капустой
- Хрустящая «Шипы розы»

Глава 17. Соусы к блинницам и запеканкам
- «Медовый»
- «Ванильный»
- С вином из ягод
- «Малиновый»
- «Шоколадный»
- «Ассорти»
- Со сливками и грибами
- «Яичный»
- Смородиновый с лимоном
- «Летний»
- «Чесночный»
- «Светлый»
- «Сливочный»
- «Клюквенный»

- Сметанный
- «Пикантный»
- «Нежный»
- «Традиционный»
- «Яичный»
- «Деликатесный»
- «Ореховый»
- «Крестьянский»
- «Деревенский»
- «Творожный»
- «Царский»
- Майонезный
- Кефирный
- Из тыквы с медом
- Сырный
- Из помидоров
- Луковый
- Яблочный
- Из ревеня
- Желтковый
- Яблочный с коньяком
- Грушевый

- Из варенья
- Абрикосовый
- Вишневый
- Ягодный
- Сливовый
- Из сухофруктов
- Манный

○ Глава 18. Напитки к блинам

- Чай черный
- Чай с лимоном
- Чай со сливками
- Ягодный чай
- Цитрусовый чай
- Мятный чай
- Чай «Липовый цвет»
- Напиток «Молочный»
- Напиток из ревеня
- Напиток «Вишенка»
- Апельсиновый напиток
- Молоко с фруктово-ягодным сиропом
- Напиток «Лимонная симфония»
- Напиток из клюквы

- Напиток «Клубника в молоке»
- Томатный напиток
- Малиновый морс
- Кофе с молоком или сливками
- Кофе на молоке
- Холодный кофе
- Какао
- Какао со сгущенным молоком
- Какао со взбитыми сливками
- Какао с яичным желтком
- Апельсиновый сок со сливками
- Кисель клюквенный
- Клубничный кисель
- Вишневый кисель
- Кисель яблочный
- Кисель из шиповника
- Молочный кисель
- Компот яблочный
- Компот из персиков
- Вишневый компот
- Компот яблочно-мандариновый
- Компот из сухофруктов

- Коктейль «Кофейный»
- Черносмородиновый коктейль
- Морковно-яблочный коктейль

- Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя блинная

Введение

Если раньше вы никогда не пекли блины, значит, познакомившись с этой замечательной книгой, обязательно научитесь готовить это вкуснейшее блюдо. Книга поможет вам даже стать настоящим профессионалом блинного дела. В ней вы найдете и достаточно простые, и оригинальные рецепты их приготовления, а также поближе познакомитесь с нашей историей, особенно с теми ее моментами, которые касаются «происхождения» блинов. В давние времена блины считались культовым блюдом славян и играли довольно значительную роль в их жизни, особенно во время всевозможных праздников.

Возможно, именно поэтому существовало огромное количество различных рецептов их приготовления. С чем только не пеклись блины! Раньше шутили, что «блин с любым блюдом охоч». Так, на Масленицу устраивались настоящие состязания среди хозяек, у кого и какие блины будут вкуснее: из пресного и дрожжевого теста, из разных сортов муки, с добавлением всевозможных приправ, большие или маленькие.

К сожалению, сегодня перед нами не слишком радостная картина: некоторые, например, стали уже забывать, чем различаются между собой блины, блинчики и блинцы. Со временем многие рецепты оказались незаслуженно забытыми. Однако мы решили вспомнить о старинных традициях и рассказать читателю, насколько они применимы к новым условиям жизни. Именно поэтому вы не только узнаете, в чем же заключается различие между блином и его вариациями, но и познакомитесь с особенностями их приготовления.

Существует множество разнообразных рецептов всевозможных блинных пирогов и запеканок, в прежние времена очень популярных из-за своих вкусовых качеств и особой сытности. Вы можете самостоятельно поэкспериментировать, подбирая к своим запеканкам и блинницам новые оригинальные соусы и начинки. Помимо этого, вам наверняка захочется удивить домочадцев и гостей какими-либо новыми напитками. Рецепты последних также изложены на страницах этой книги.

Помимо рецептов и исторической справки, вас наверняка заинтересует и глава о том, как лучше оборудовать место для выпечки блинов, какую посуду и приспособления эффективнее использовать. Ведь нередко от того, какой сковородой вы пользуетесь для выпечки блинов, зависят их вкусовые качества. Так, к примеру, считается, что лучшие блины получаются на чугунных сковородах. Раньше их вообще предпочитали печь в

русских печах, где они подрумянивались одновременно с обеих сторон, поэтому имели характерный коричневый оттенок, хотя их не приходилось переворачивать в процессе жарки. Сейчас, конечно, очень тяжело найти в городских условиях русскую печь, однако некоторые старинные рекомендации будут к месту и теперь.

Помимо своей чисто практической направленности, книга наверняка заинтересует вас небольшими рассказами о русских традициях, связанных с блинами, пословицами и поговорками о блинах. Насколько широко блины были и остаются популярными, говорит и тот факт, что даже известные писатели и поэты нередко упоминают о них в своих произведениях, отрывки из которых вы также увидите в этом издании. Известно, что многие великие люди не отказывали себе в удовольствии съесть на завтрак или ужин блин-другой. Об этом вы также узнаете, прочитав книгу.

Здесь же представлена масса советов, как сделать свои блины вкуснее, ароматнее и оригинальнее. Эта книга подойдет даже тем, кто упорно заботится о своей фигуре и избегает употреблять в пищу мучное. Все дело в том, что некоторые виды блинов, например из пресного теста на растительном масле, совершенно не повлияют на ваш вес. Поэтому даже люди, испытывающие проблемы с лишним весом, смогут побаловать себя любимым лакомством. Другими словами, мы надеемся, что эта книга будет интересна, а главное, полезна широкому кругу читателей, ведь следовать ее советам и рекомендациям могут не только женщины, но и мужчины, желающие хотя бы раз в году сделать своей жене и детям что-нибудь приятное. Издание написано простым, доступным языком и содержит поистине ценную информацию о блинах и их приготовлении.

Глава 1. История блинов

Первое упоминание о блинах относится к VIII веку. На стоянке кривичей, найденной археологами вблизи озера Ильмень, была найдена кухонная утварь. Из черепков, обнаруженных в выгребных ямах, восстановлена посуда. Среди осколков глиняных кувшинов встречались и фрагменты плоских блюд. Предполагают, что такого рода посуда использовалась для хранения пирогов, а также блинов. Считается, что самым распространенным блюдом из теста после хлеба были блины.

Из всего множества племен, существовавших в те времена в Европе, посуда такой формы встречалась только у славеней и кривичей. Эти народы проживали на территории нынешних Ленинградской и Новгородской областей.

Историки-этнографы предполагают, что появление блинов связано с народными языческими обрядами. Так, у древних славян было распространено идолопоклоничество. В те времена существовало множество богов. Например, бог Солнца – Ярило, бог плодородия – Даждьбог, Перун – бог молнии и грома.

Из жизни великих

Великий русский князь Владимир в 988 году крестил Русь. Он отменил языческие праздники. Первобытные языческие обычаи сопровождались жестокостью и насилием. Например, в жертву некоторым богам в равной степени могли приносить как животных, так и людей, рядом с умершим хоронили его живую жену. Имели место и особенные языческие праздники. Один из них, сохранившийся до наших дней, – Масленица. На нее в большом количестве готовили блины. Сам князь с детства любил их, а также праздник, посвященный проводам зимы. В результате языческий обычай сохранился и в наши дни, существуя параллельно с обычаями православия. Наибольшей популярностью в те времена пользовались блины с медом.

Древние люди старались стать как можно ближе к божествам. Очень популярным был обряд принесения в жертву животных. Кроме того, славяне мастерили всевозможные фигурки богов – идолов. Одним из таких идолов можно по праву считать блюдо из теста – блин, который по форме напоминал солнце. В основном блины готовили во время великих праздников. В наше время осталось несколько таких праздников. Один из них – проводы

зимы – Масленица. Главным героем праздника было чучело, наряженное в женское тряпье или в солому. Вымышленный персонаж держал в руках масленый блин, отсюда и название. В редких случаях в руках у Масленицы была сковородка. Праздник продолжался в течение недели.

Так как металлические изделия в конце I тысячелетия были большой редкостью, то и блины готовили в основном в глиняных печах на плоской каменной плите, которую смазывали животным жиром. Постепенно технология приготовления блинов совершенствовалась. Чуть позже в обиходе славянских племен стала появляться посуда из металла. В основном это были сковороды и жаровни из чугуна (высокоуглеродистая сталь). В это же время появились знаменитые чугунки, которые и до сих пор встречаются в глухих деревнях. Жаровни мазали не только салом, но и другими маслами. Все зависело от того, какой достаток был у семьи.

Первоначально качество муки оставляло желать лучшего. Иногда в тесто кроме пшеничной муки клали ржаную. Таким образом, в те времена у блинов были особенные вкусовые качества.

Русские традиции

По всей России на перекрестках больших и малых торговых путей существовали так называемые ярмарки. Это особые места, которые оживлялись лишь несколько раз в год, во время ярмарочных гуляний. Основное время проведения ярмарок определялось завершением сбора урожая. Самые богатые россияне ехали на крупные ярмарки в Москву или Новгород. Люди победнее съезжались на местные ярмарки. Основная деятельность ярмарок – купля-продажа приготовленных к этому дню товаров. Но неотъемлемой частью было и гулянье, открывались питейные палатки, скоморохи давали представления, проводились конкурсы рукоделия и женского мастерства. В числе основных блюд, оцениваемых на таких конкурсах, всегда присутствовали всевозможные блины.

В древности тесто для блинов готовили с добавлением пивных дрожжей. Но с течением времени рецепты и технология их выпечки эволюционировали. Такое изменение рецептов связано с историческими событиями, происходившими в те времена в Восточной Европе.

Разрозненные племена стали объединяться в небольшие княжества. Так появились в Киевской Руси, Владимиро-

Суздальское и другие знаменитые владения русских князей. В конце IX столетия князь Владимир принял христианство. Крещение Руси сыграло большую роль в отношениях с Византией. Все языческие праздники были отменены. Стали строиться христианские церкви и храмы, развивалась каменная архитектура, появилась фресковая роспись.

Некоторые языческие праздники прочно закрепились среди русского народа. Люди по-прежнему отмечали Масленицу. Церковь не смогла искоренить все прежние обычаи.

Рецепт блинов издавна известен среди славянских племен. В самом начале их готовили без начинок, а только мазали жирами. Впоследствии их стали есть с различными добавками, таким образом появились блинчики. Для начинки старались использовать самые недорогие продукты, в основном это были грибы, в редких случаях мясо. Сладкая начинка представляла себой всевозможные виды варенья (чаще всего яблочное), а также творог.

Множество славянских племен жили в десной зоне, перемежающейся болотистыми местами, а значит, и клюквой, голубикой, брусникой, морошкой. Здесь, видимо, впервые и стали делать ягодную начинку для блинов. Обычно ягоды перетирали с сахаром, ранее – с медом. Впоследствии появилось огромное количество всевозможных начинок. Их разнообразие объясняется территориальной близостью различных племен, полукочевым образом жизни некоторых из них, а значит, и взаимопроникновением культур и обычаев.

300 лет русский народ находился под гнетом татар. За эти годы многое из культуры завоевателей перетекло к славянам. Кухня степняков отличалась пристрастием к мясным блюдам. Популярными считались плов, жаркое со всевозможными соусами. Эта традиция заимствована у татар. Впоследствии рецепты изменялись, дополнялись и доводились до совершенства. Таким образом появились новые мясные блюда. Мясо стали добавлять в изделия из теста. Как и пироги, блины начиняли мясным фаршем, в основном говяжьим.

Восточный вариант приготовления мясного фарша для блинов отличался присутствием огромного количества разнообразных специй и пряностей. Такие блины ели с острым соусом, приготовленным из мясного бульона со сливочным маслом, морковью, репчатым луком и т. д. Большой популярностью пользовался ливерный фарш, который рубили из внутренних органов, в основном из печени.

О блинах

Братья Гримм в своей сказке « Волк и лиса « так описывают вкусовые качества истинно русского блюда – блинов: «Проглотил волк блины вмиг и говорит:

– Они такие вкусные, что мне еще хочется.

Пошел и свалил всю миску на пол – одни только черепки остались.»

Многочисленные войны послужили объединению русских княжеств в большое государство. Образовались Украина и Белоруссия, другие страны, где складывалась своя национальная кухня. Все заимствования в области поварского искусства постепенно изменялись и совершенствовались в соответствии со славянскими традициями. Таким образом и появились разновидности блинов. Причем изначальный рецепт теста практически не изменился, менялась технология их приготовления. В средние века блины были неотъемлемой частью праздничного стола. Это блюдо нашло свое место на столе как в княжеской палате, так и в самой бедной избе.

До XVI века Сибирь была неизвестна русскому народу. Попытки проникнуть в восточные земли неоднократно предпринимались различными первооткрывателями. Подобным образом в Сибири оказался и Ермак. Осваивая новые территории, этот человек торговал с местным населением, производил обмен товарами. Многие ученые предполагают, что благодаря походам Ермака сибиряки впервые узнали о существовании блинов. Местное население в основном занималась охотой и рыболовством, здесь и не ведали о существовании пшеницы. Это была единственная сложность, возникшая на пути продвижения блинов на Восток. Немного позже в Сибири стали выращивать пшеницу, таким образом блины прочно закрепились в кухне народов, населяющих восточную часть нашей страны.

Из жизни великих

Сын царя Василия III, оставивший заметный след в истории средневековой Росу, был известен своей жестокостью и презрением к поданным Но на его счету не только казни и опричнина, этот человек проводил государственные реформы. Иван Грозный укрепил торговые отношения с иноземными странами, освободил большие территории, занятые татарскими ордами.

Грозный любил принимать в своих хоромах иностранных послов. В гостях у царя побывали послы из Византии, Германии, Англии, Польши, из других заморских государств. Царь с почтением относился к визитерам, устраивал огромные пиры, на которых в

основном подавали истинно русские блюда: осетрину, черную икру, жаркое, а на десерт – блины с медом. Ведь от того, насколько щедро украшен стол, зависело представление о могуществе и богатстве государства.

В европейской части России в это время наибольшей популярностью пользовались блины со сметаной. Иногда в сметану добавляли творог. В описании царских пиршеств часто упоминается о блинчиках с творогом, которыми угощались только дворяне. Самым почетным гостям, в основном чужеземцам, предоставлялось право отведать блинов с черной или красной икрой. Тогда же появилась еще одна разновидность блинов – творожники. Тесто для них готовили по тому же рецепту, что и для блинов, только с добавлением творога. Блины настолько прижились в народе, что даже глобальные реформы Петра I не смогли искоренить это «деревенское» кушанье.

Петр Великий «прорубил» окно в Европу, тем самым дал возможность торговли европейских стран с Россией. И потянулись в нашу страну суда с иностранными товарами. Царь хотел приобщить Россию к европейской цивилизации. Для достижения своей цели он ввел слишком много новшеств, необычных для русского народа. В этот период кулинария пополнилась огромным количеством заморских блюд: появились пирожные, торты, невиданные напитки (кофе, шоколад). И тем не менее на больших приемах иностранных гостей угощали сугубо национальными блюдами. В это время в странах Западной Европы считали Россию неразвитой страной, где по улицам городов ходят медведи и бородатые мужики в тулупах. Правда, Россия славилась блинами с медом, они всегда пользовались популярностью среди иностранных гостей.

Пословицы и поговорки о блинах

Праздничный стол без блинов – что дерево без листьев.

Позже блины в аристократических кругах стали выходить из моды. Во времена царствования Екатерины Великой было не принято подавать гостям такого рода кушанье, это считалось слишком несолидно. По правилам этикета, блины полагалось подносить ко рту при помощи вилки. Этот процесс занимал слишком много времени. Для того чтобы подцепить блин, нужно было обладать большой ловкостью и настойчивостью, так как пекли их из тонкого теста. Несмотря на это, блины довольно успешно выдержали конкуренцию и до сих пор радуют нас своим неповторимым вкусом.

Блины и блинчики были популярны среди людей со средним достатком, а также среди крестьян. Эти люди, совершенно не стесняясь своего невежества, подносили блины ко рту самыми универсальными столовыми приборами – руками. Этот поистине русский обычай так и остался в русской культуре. И в наше время принято брать блины руками.

Многие знаменитые личности, оставившие заметный след в истории России, весьма любили блины. Например, знаменитый баснописец Иван Андреевич Крылов был в этой области истинным гурманом: он мог есть блины в любое время и в любых количествах.

Как известно, многим людям лакомства улучшают настроение, а некоторых – вдохновляют. Лев Николаевич Толстой считал, что обязательным блюдом в любой трапезе должны быть блины с медом, а работая над очередным литературным шедевром, просто требовал, чтобы ему в обязательном порядке подавали их к столу.

Пословицы и поговорки о блинах

У богатого блины горой, а у бедного – с дырой.

В настоящее время существует несколько разновидностей этой выпечки: собственно блины, блинчики, блинцы и оладьи. Каждый вид имеет свой рецепт приготовления и, соответственно, специфические вкусовые качества. Настоящие блины должны быть толстыми и большими. Для приготовления обычных блинов используют дрожжевое тесто (кроме того, в качестве разрыхлителя зачастую вместо дрожжей кладут взбитые белки). Тесто для блинчиков делается без дрожжей, но с молоком и большим количеством яиц, из-за чего блинчики получаются тоненькими. Блинчики подают и как самостоятельное блюдо, и с различными соусами. Весьма популярны у гурманов и блинчики, фаршированные какой-нибудь начинкой. В качестве начинки наиболее часто используются творог, изюм, лук и яйца, мясной и рыбный фарши.

Оладьи отличаются от блинов размерами. Тесто для них приготавливают дрожжевое, в результате оладьи получаются пухленькие. Вкус у них своеобразный, потому что тесто не совсем хорошо прожаривается. Оладьи в основном набмазывают сливочным маслом и посыпают сахарным песком или пудрой. Промежуточная стадия между оладьями и блинами – блинцы.

В наше время, когда большинство женщин, не говоря уже о мужчинах, работают, дорога каждая свободная минута, в результате времени на приготовление очень замысловатых блюд не остается. Поэтому домашние хозяйки опасаются длинных

рецептов. Приготовление блинов из дрожжевого теста, когда надо его вымешивать, а потом ждать, чтобы оно поднялось, требует достаточно много времени. Это послужило поводом для упрощения рецептов. Например, теперь не каждая домохозяйка знает о существовании блинцов. Самыми распространенными изделиями можно считать блинчики, испеченные из теста с молоком и яйцами. Наиболее популярные начинки для блинчиков – творог с изюмом и обжаренный мясной фарш.

Русские традиции

Блины нельзя строго определить как деревенское или крестьянское блюдо. Однако именно в деревне развивалась традиция их выпечки. И до сих пор в сельской местности нет ни одного дома, где не пекли бы блинов и где не было бы своего семейного рецепта, которому следуют в точности и передают детям. В городах такое можно встретить гораздо реже. Хотя каждая хозяйка пекла блины так, как она могла и как нравилось ее семье, существовали и общие условия. Так, блин должен быть толстым, но пышным, хорошо пропеченным. В нем должно быть много дырочек, но сверху и снизу он должен быть гладким, почти без дырок, румяный, не подгоревший и не бледный. Блины также должны быть одинакового размера.

В настоящее время в России блины едят с чаем, в редких случаях как закуску к алкогольным (горячительными) напиткам. Часто их пекут на сливочном масле и сравнительно редко на свином сале и животном жире. Блины, смазанные жиром, питательнее. Издавна известно, что жиры – энергетически ценный продукт. Блины с медом – одно из популярных блюд в России. Медовые блинчики – актуальное угощение на праздничном столе. Обычай берет свое начало от Медового Спаса. Это древнерусский праздник, который устраивается в то время, когда мед скапливается в больших количествах. Существует и яблочный Спас. Начинка из яблочного варенья для блинчиков появилась также в результате христианского праздника. Во время языческого праздника Костромы принято есть блины с творогом.

Самыми искусными мастерами в приготовлении блинов можно по праву считать деревенских жителей, так как мастерство их выпечки в древние времена устно передавалось из поколения в поколение. И только во времена Петра I рецепты стали переносить на бумагу. Какими блины были в средние века, узнать сейчас не составит особого труда. Для этого достаточно побывать в селах старообрядцев, небольшое число которых сохранилось до

наших времен на Урале, в Западной и Восточной Сибири. Здесь вы найдете в первозданном виде все старообрядческие обычаи, в том числе и особенности приготовления пищи. Блины здесь пекут так, как пекли в незапамятные времена, рецепт практически не изменился.

Большинство начинок появилось еще до крещения Руси. Чтобы блины не надоедали повторяющимися начинками, хозяйки старались разнообразить их всевозможными наполнителями. Наиболее популярными считались и до сих пор считаются тушеная капуста, с картофель, а также салаты из овощей.

На территории России проживает множество народностей, и это способствует смешению разных культур. Объединение в свое время России и Украины сыграло большую роль в формировании современной культуры. Один мудрый человек сказал: « Если двое людей обменяются яблоками, то у каждого останется по яблоку. Если у двух людей есть по идее, и они ими обменяются, то у каждого останется по две идеи». Государство Российское объединяет в себе восточную и западную культуры. В разные времена степень проникновения этих культур была неодинакова – преобладало влияние стран Азии. Изменение влияния в основном обусловлено расширившимися отношениями России с европейскими странами.

Сегодня в европейской части России очень высокая плотность населения. Здесь живут украинцы, белорусы, казахи, татары, мордва, кавказские народы и т. д. Между людьми разных национальностей, проживающими на одной территории, происходит обмен опытом, в том числе и в области поварского искусства.

На Украине принято обжаривать блины на свином сале, которое растапливают на сковородке. Затем обжаривают лук, добавляют помидоры и яйца, то есть жарят яичницу с томатами. Это блюдо едят вместе с блинами. К блинчикам украинцы в основном приготавливают фаршированное мясо (свинину) или картофель. В некоторых случаях свинину заменяют птицей, которую предварительно пропускают через мясорубку. В основном для этих целей используют мясо кур или гусей, в редких случаях утиное. Иногда блинчики начиняют жареными грибами.

Сладкие блины также довольно распространены на Украине. Редко в тесто добавляют соль. Слегка соленые грибы идут как закуска к горилке. Для блинчиков украинцы иногда делают начинки из овощного фарша. Интересная особенность данного рецепта: фарш термически не обрабатывают. Состав ингредиентов, добавляемых в блинчики, географически

изменяется. На Западной Украине предпочитают блинчики с морковным фаршем, в который кладут сахар. Люди, проживающие в восточной части этой страны, приготавливают фарш из сахарной свеклы.

В Белоруссии довольно популярны блинчики с вареными яйцами и зеленым луком. Часто начинку для них готовят, включая большое количество разных специй. Народным белорусским блюдом являются блинчики с грибами, картофелем и луком. Блинчики с тушеной капустой по вкусовым качествам напоминают хорошо известные пирожки с тушеной капустой. Также большой популярностью пользуются необычные для России блинцы, по внешнему виду напоминающие оладьи.

Из жизни великих

Один из великих русских людей – Александр Невский – знаменит как герой Ледового побоища. После победы над врагами на большом пиру, на котором князю подносили блины с медом. О том, что предпочитали великие люди, можно узнать только по описанию торжеств и великих праздников. Князь, по описанию, был высокий и крепкий человек, обладавший великой силой. К блинам на пирах предпочитали подавать душистый липовый мед. Уже в те далекие времена появилось первое упоминание о блинах, в которые заворачивали творог со сметаной. Такое кушанье еще не было распространено среди простонародья, естественно, что ими угощались князья и их приближенные. Вполне возможно, что во времена Александра Невского блины по вкусу сильно отличались от тех, которые едят в настоящее время.

Среди народов, проживающих на Юго-Востоке России, наиболее распространены начинки из рисового фарша с яйцом, из щавеля с сахарным песком.

На Дальнем Востоке считаются деликатесом блинчики с красной икрой. Неповторимый вкус у блинчиков с крабовым мясом. Наиболее популярен фарш из морской рыбы. Часто для этих целей используют тихоокеанскую сельдь. В редких случаях для блинов готовят мясную начинку с добавлением крупных креветок, консервированных каштанов, а также кунжутного масла.

«Ареал» блинов постоянно расширялся. Они завоевали новые страны. В настоящее время блины очень популярны в Нидерландах, Англии и Бельгии. Здесь также периодически устраиваются соревнования по их приготовлению. Несколько

результатов даже занесены в Книгу рекордов Гиннесса. В 1990 году в Нидерландах выпекли блин, масса которого составляла 1300 кг, а диаметр – 10,03 м. При таких огромных размерах он имел очень небольшую толщину – всего 2,6 см.

В Восточной Европе, а именно в Болгарии, для блинчиков используют начинку из баклажанной икры. Не меньшей популярностью у домашних хозяек пользуются блинчики с паштетом из кабачков и брынзы. Иногда для них приготавливают специальный чесночный соус с шаровидным сладким перцем. В Болгарии часто в качестве начинки используют мазеник – паштет по-асеновградски. Кроме грецких орехов в такой паштет добавляют чеснок, растительное масло и уксус.

Греческая кухня также привнесла некоторые изменения в рецепт блинов. Большой популярностью пользуется начинка из фаршированных огурцов, куда добавляют томатную пасту, муку, а также лимонный сок. Редко в качестве начинки используют обжаренную фасоль.

В Испанской обычно в блинчики помещают свиной паштет по-каталонски. Для него используют белое вино, молотый черный перец, гвоздику и майоран.

На Пиренейском полуострове предпочитают блины с суфле, которое приготавливают из апельсинового сока, сливочного масла, муки, яичного белка. Поскольку в Испании под клубнику заняты огромные плантации, здесь к блинам подают сладкую подливку из перетертой свежей клубники и сметаны. Из-за жаркого климата блины здесь употребляют с мороженым или же обмакивают в холодный молочно-фруктовый коктейль.

В Германии предпочитают мясные и рыбные блюда. Именно поэтому здесь самая распространенная начинка для блинчиков – колбасный фарш, особенно домашнего приготовления.

Из всего сказанного можно сделать вывод, что русские блины – блюдо достаточно древнего происхождения, за долгие годы ставшее одним из любимых лакомств практически на всем земном шаре.

Глава 2. Оборудование для домашней блинной

В этой главе мы подробно рассмотрим все, чем должна быть оборудована домашняя блинная, все, что может вам пригодиться при жарке блинов, а также расскажем о способах, которые помогут поддерживать в кухне чистоту и порядок.

Начнем по порядку. Во-первых, для приготовления теста вам понадобятся довольно вместительные емкости. Для дрожжевого теста, увеличивающего свой объем по крайней мере в 2 раза, подойдет кастрюля на 5—6 л, но может пригодиться и емкость поменьше, объемом около 3 л – для замешивания теста для блинчиков, блинцов и прочего. 2—3 кастрюли разной величины, эмалированные или из нержавеющей стали, должны быть всегда под рукой.

О блинах

«...Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнув их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой. Повторивши это три раза, он попросил хозяйку приказать заложить его бричку. Настасья Петровна тут же послала Фетинью, приказавши в то же время принести еще горячих блинов.

– У вас, матушка, блинцы очень вкусны, – сказал Чичиков, принимаясь за принесенные горячие».

Н.В. Гоголь. «Мертвые души»

Старайтесь использовать их исключительно для работы с тестом, так оно очень чувствительно к посторонним запахам. Если вам все-таки приходится пользоваться емкостью из алюминия или другого цветного металла, советуем не оставлять в ней тесто на долгое время. Иногда неиспользованное тесто хозяйки ставят на ночь в холодильник, в этом случае его необходимо перелить в кастрюлю с нейтральным покрытием.

Накрывайте кастрюлю с тестом не крышкой, а чистой льняной или хлопчатобумажной салфеткой или полотенцем. Таких салфеток на кухне должно быть несколько.

Вам понадобится и сито для просеивания муки, чтобы она перед замешиванием обогатилась кислородом. Можете пользоваться традиционным деревянным ситом с капроновой сеточкой, но подойдет и металлическое, с достаточно мелкой сеткой из металла. Просеивайте муку прямо на чистый кухонный

стол или на специальную разделочную доску. Просеивание муки также предохраняет от попадания в тесто различных паразитов и постороннего мусора.

Блинные советы

При замешивании блинного теста можно использовать необычную технологию, а вернее, порядок смешивания ингредиентов: разотрите яйца с сахаром, добавьте соль, затем попеременно всыпайте небольшие порции муки и вливайте молоко, каждый раз доводя тесто до густоты сметаны. В конце влейте оставшееся молоко и размешайте тесто венчиком или миксером.

Размешивать тесто можно простой столовой ложкой, но целесообразнее это делать специальным венчиком или пружинкой. Венчиком очень удобно взбивать яйца, их консистенция при этом становится особенно однородной. Жидкое тесто для блинчиков и даже более густое тесто для блинов также размешивайте венчиком, если он достаточно жесткий. Но, безусловно, наиболее продуктивный и наименее трудоемкий способ – использование миксера.

Выбор современных миксеров с самыми разнообразными насадками поистине огромен. Основные параметры, на которые стоит обратить внимание – это мощность миксера и наличие у него соответствующих насадок. Форма их может быть различна, но наиболее удобной для перемешивания жидкого теста считается насадка из тонкой жесткой проволоки в форме призмы или параллелепипеда. Но даже довольно мощный миксер не сможет долго перемешивать густое тесто, поэтому при его замешивании следите, чтобы он не перегрелся и не перегорел. При приготовлении легкого, более жидкого теста для блинчиков и тонких блинов миксер – незаменимый помощник. Его функцию с успехом может выполнить и кухонный комбайн, если в нем заложено выполнение таких операций.

О блинах

Наш великий поэт Александр Сергеевич Пушкин воспел блины в своем романе «Евгений Онегин». Описывая семью Лариных, русскую по своему духу и жизненному укладу, несмотря на стремление хозяйки по молодости подражать западным образцам, он отмечает: «У них на Масленице жирной водились русские блины». В этом все – и наше православие, и органично сочетающееся с ним язычество, и древнейшие традиции России – русские масленичные блины.

Рекомендуем использовать миксер или комбайн лишь на первом этапе, когда тесто еще жидкое, не вся мука смешана с жидкостью и вы продолжаете добавлять ее. Очень важно для качества теста тщательно вымешать его именно на этом, первом, этапе, чтобы не возникло множества мучных комков, справиться с которыми потом будет нелегко. Миксер поможет вам в этом. Оставшуюся часть муки продолжайте замешивать вручную. Это предохранит миксер от перегревания.

Для выкладывания блинного теста на сковороду необходимы половник или обыкновенная большая ложка. Никаких особенных требований к ним не предъявляется. Круглая форма половника может быть более удобной, если у емкости для теста также закругленное дно. Таким половником будет проще зачерпывать остатки теста. Но это не столь существенно.

Для выпекания блинов и блинчиков различных размеров вам понадобятся неглубокие сковороды без крышек, специально предназначенные для выпекания блинов. Для небольших блинчиков – небольшого диаметра, для настоящих блинов – большие. Основным требованием к ним являются качество покрытия и абсолютная плоскость дна. Такой параметр, как толщина дна, у сковород может быть различным. На сковородках с толстым дном блины выпекаются медленней, но зато прогреваются равномернее. На подобных сковородах наши бабушки выпекали большие блины из дрожжевого теста в русской печке. Размер сковородок для настоящих русских блинов должен быть достаточно большим, дно может быть как тонкое, так и потолще, но для более качественного пропечения лучше пользоваться сковородой с дном, толщина которого не менее 5—6 мм.

Русские традиции

Одна из самых эффектных русских традиций, признанных и популярных во всем мире, – это обычай подавать блины с черной зернистой икрой. Таким образом, в оборудование вашей блинной можно включить стеклянную, мельхиоровую или даже серебряную вазочку, а также специальную небольшую ложечку для икры в виде лопаточки.

Для тонких, «ажурных» блинчиков подойдут небольшие сковороды с дном толщиной около 3 мм. На сковородках с тонким дном появляется большая опасность пригорания. Для выпекания блинцов и блинов с припеком можно использовать сковороды потолще. Углубленная форма сковороды не всегда подходит. Края «блинной» сковороды должны быть невысокими, с

мягко закругленными бортиками. Иначе они будут все время пригорать по краям, там, где толщина теста меньше.

Еще один важны критерий качества – покрытие сковороды. Современные технологии предоставляют в наше распоряжение самые разнообразные типы покрытий, тефлоновые, антипригарные, со специальным стеклянным напылением. Все они вполне подойдут для наших целей, но нужно иметь в виду, что такое покрытие очень чувствительно к воздействию металлических предметов, и придется пользоваться при выпечке блинов только деревянными лопаточками. Это создаст некоторые неудобства. Такой лопаточкой перевернуть тонкий блин, который так и норовит прилипнуть по краям к сковороде, не так легко. Так что самым удобным материалом для сковороды можно считать нержавеющую сталь или какой-либо сплав, который не так легко повредить при переворачивании блинов.

Блинные советы

Чтобы не приходилось смазывать сковороду перед выпеканием каждого блина, опытные хозяйки советуют влить растительное масло прямо в тесто. После тщательного перемешивания миксером или венчиком тесто готово. Лишь перед первым блином всю поверхность разогретой сковороды необходимо аккуратно смазать маслом.

Можно пользоваться и простейшими железными сковородками без специального покрытия. Но ухаживать за ними гораздо труднее, так как при малейших капельках влаги, остающихся на их поверхности, они покрываются ржавчиной. Возможно также прилипание теста к поверхности сковороды. В этом случае тщательнее промазывайте сковороду маслом. Перед началом работы еще холодное дно смажьте вручную, затем поставьте на огонь и долейте еще немного масла. И все равно на некачественном покрытии первый блин, согласно поговорке, может «выйти комом».

Довольно важным элементом сковороды является длинная ручка. Пользоваться традиционным сковородником не слишком удобно, да и небезопасно, так как технология профессиональной выпечки подразумевает «свободное владение» сковородой. Ее же все время приходится снимать с огня, наклонять, крутить и переворачивать. Лучше, если ручка сделана из дерева или другого не слишком нагревающегося, термостойкого материала. Ручка из металла, постоянно нагреваясь, создаст определенные неудобства и даже может привести к серьезным ожогам.

Русские традиции

По русской традиции, блины подавались, обильно смазанные сливочным маслом. Растопленное масло буквально капало с каждого. Особенной жирностью отличались блины на масленой неделе. Это связано с предстоявшим Великим постом. В последнюю, скоромную, неделю перед постом как бы накапливались силы для его преодоления.

Целесообразно для выпекания блинов иметь нескольких одинаковых сковородок (двух или более). Технология выпечки параллельно на нескольких сковородах, можно сказать, профессиональная. Темп при этом значительно ускоряется. Так что, если у вас большая семья, осваивайте этот метод, так вы сэкономите массу времени. Приобретите пару небольших сковородок с тонким дном и пару – большего диаметра и с дном чуть потолще, с длинными и удобными ручками.

Основное требование к лопаточкам для переворачивания блинов, как всегда – удобство. Для сковородок с современным антипригарным покрытием вам понадобятся деревянные лопаточки, но тонкие и при этом довольно широкие, чтобы ими было удобно подцеплять блины. Правда, чем тоньше край лопаточки, тем больше опасность, что он сломается. Выбирайте их из твердых пород дерева, чтобы фактура не была рыхлой, легко расщепляющейся. Такая лопаточка прослужит дольше.

Блинные советы

Для улучшения вкуса при складывании в стопочку каждый блин смазывайте небольшим кусочком топленого масла. Иногда – по вкусу хозяйки – насыпают сахар или добавляют мед. Таким образом, блины сразу готовы к употреблению.

Для сковородок из обычных металлов подойдут лопатки из нержавеющей стали или прочного сплава. Форма их может быть самой различной, лишь бы они были удобны в пользовании. Но оптимальной считается удлиненная прямоугольная форма с чуть закругленными углами, которые будут легко подцеплять блин и не рвать его при этом.

Впрочем, некоторые профессионалы переворачивают блины не лопатками, а одним ловким движением сковороды, когда блин подлетает в воздух, там переворачивается и падает на подставленную сковороду уже другой стороной. Но и при этом способе лопаточка бывает нужна, когда край блина чуть прилипает и его необходимо отсоединить от поверхности

сковородки. Только тогда свободно лежащий блин легко оторвется и взлетит в воздух. Для овладения таким способом переворачивания нужна тренировка, иначе можно потерять энное количество продукции.

Блинные советы

Чтобы блины лучше пропекались, перед выпечкой обязательно хорошенько раскалите сковороду на огне – это дает прекрасные результаты. И сковороды лучше использовать проверенные временем: чугунные или стальные, так как на капризной тефлоновой сковороде хорошо зажарить блин весьма проблематично.

Некоторые способы предусматривают выпекание блинов из дрожжевого теста в духовом шкафу, по старому бабушкиному рецепту, когда их не жарили, а выпекали в русской печке. Для такого способа вам пригодится толстая чугунная сковородка с довольно высокими закругленными краями. Она может быть и без ручки, ставят ее в «печь», вернее, в духовку, с помощью старинного сковородня.

Самые современные способы, наоборот, предусматривают новейшие технологии. Широко известны блинницы таких популярных фирм, как Tefal, Ardo, Siemens и других. Их прекрасные антипригарные покрытия, выполненные с учетом самых последних разработок, возможность выпекать одновременно несколько блинчиков, удобство в пользовании привлекают все большее число любителей этого исконно русского блюда. Но при всех технологических совершенствах, по нашему мнению, в блинах, приготовленных на такой современной блиннице, пропадает какой-то секрет. Очарование, живая, «легендарная» сущность русского блина исчезает. Но, с другой стороны, взамен приходят скорость, иногда так необходимая, и вполне современные удобства.

Русские традиции

Европейская традиция подразумевает использование столовых приборов в сервировке, то есть разрезание блинов с помощью ножа и вилки. Но по русской традиции блины всегда берут руками, и поэтому для удобства участников трапезы на столе должны присутствовать салфетки – полотняные, гармонирующие по цвету со скатертью, или бумажные.

Для складывания готовых блинов у хорошей хозяйки должны быть приготовлены широкие плоские тарелки разных размеров,

например такие, которые используются для пиццы. На такой тарелке они не будут изгибаться. Диаметр тарелки должен быть немного больше готового блина, иначе свисающие края через некоторое время высохнут и сломаются.

Ассортимент начинок, наполнителей и припеков, как вы поймете, прочитав эту книгу, просто огромен. Для приготовления мясного фарша понадобится мясорубка – хоть ручная, хоть электрическая. Подойдет и универсальный кухонный комбайн достаточной мощности с предусмотренной операцией измельчения мяса. Для рубки овощей, например капусты, можно использовать специальные деревянное корытце и топорик с двойным лезвием. И мясо в таком корытце можно изрубить довольно мелко.

Для приготовления картофельного пюре пригодится деревянная толкушка или специальное приспособление из нержавеющей стали с круглыми дырочками. Всевозможные керамические или эмалированные миски также не помешают на кухне.

Блинные советы

Для смазывания сковородки каким-либо жиром хорошо использовать гусиное перо. Но можно использовать просто кусок марли или другой ткани, сложенной в несколько слоев. Ткань обмакивают в растительное масло и смазывают ею сковороду.

Обычный способ приготовления овощного и мясного фарша предусматривает его пассерование или обжаривание почти до полной готовности. Для этого вам понадобится довольно глубокая сковорода с крышкой. Для растирания творога пригодятся глубокая миска и круглая деревянная ложка.

Некоторые опытные хозяйки считают, что керамическая миска и деревянная ложка (без росписи и не покрытая лаком) совершенно необходимы для растирания яиц. Считается, что растертые таким способом, с добавлением небольшого количества сахара, они приобретают особенно равномерную и мягкую консистенцию. Яйца лучше соединять с молоком или другой жидкостью уже в растертом, готовом виде.

Не забудьте, пожалуйста, о такой важной детали кухонного оборудования, как обычная терка. Иногда в фарше используются тертые овощи. Хорошо, если терка имеет несколько граней с разными размерами и конфигурацией отверстий. Сыр твердых сортов например, натирают на особенно мелкой терке, которая так и называется – «терка для сыра».

Блинные советы

Чтобы удалить со сковороды пригоревшие остатки теста, которые, накапливаясь, уже не очищаются обычным способом, опустите сковороду в воду с пищевой содой (на 1 л воды – 1 ст. л. соды) и прокипятите ее в течение некоторого времени.

Терки полностью заменят кухонный комбайн в том случае, если его у вас нет. Различные овощи, фрукты, корнеплоды можно, правда, с меньшим комфортом, натереть на терках разного размера и конструкции. Наиболее удобной считается терка в форме усеченной равносторонней призмы.

При отсутствии универсального комбайна может пригодиться такой почти забытый кухонный элемент, как лукорезка. Это специальное ручное устройство, измельчающее репчатый лук до состояния почти однородной массы. Луковый сок в таком приспособлении не разбрызгивается по сторонам, а остается под компактным колпачком, что очень удобно.

Еще один удобный прибор, о котором не стоит забывать при накоплении своего рабочего арсенала – это чеснокодавилка. Конечно, чеснок можно и натереть на мелкой терке, и нарезать ножом. Но это простое приспособление сделает вашу работу более быстрой и комфортной. Лучший вариант этого прибора – в виде рычага с емкостью для зубчиков чеснока и тщательно пригнанными деталями. Некоторые из образцов снабжаются специальной пластмассовой чисткой для отверстий. Это особенно удобно, ведь часто дырочки чеснокодавилки забиваются волокнами, от которых не так просто их освободить.

Русские традиции

Чаще всего блины идут как десерт к чайному столу, но в русских традициях подавать их отдельно и даже как закуску к «аперитиву», то есть к небольшой выпивке перед обедом. В этом случае к блинам подается множество острых и соленых закусок, таких как различные густые соусы, маринованная и соленая рыба, икра, грибы, разнообразные солености и т. д.

Всевозможные приспособления вроде яйцерезки, для удаления вишневых косточек, щипцов для колки орехов также должны присутствовать на кухне хорошей хозяйки. Ведь опыт, который прибавляется с каждой готовкой, будит фантазию, а удобные и надежные кухонные принадлежности сделают ее легко осуществимой. Блины – это не так просто, как кажется на первый взгляд.

Еще важна на кухне кофемолка. И вовсе не для того, чтобы молоть на ней кофе. Она используется для получения сахарной пудры, измельчения различных пряностей. Выбор кофемолки тоже довольно серьезное дело, не менее серьезное, чем выбор миксера или кухонного комбайна. Все эти бытовые электроприборы относятся к предметам длительного пользования. Кофемолку выбирайте наиболее надежной марки (Roventa, Siemens, Bosch, Braun).

Блинные советы

При выпекании блинов тесто иногда слишком «навязает» на ложку. В этом случае перед зачерпыванием следует обмакивать половник или ложку в холодную воду. Тогда тесто любой консистенции будет легко соскальзывать на свороду.

Еще один важный нюанс, если не хотите, чтобы блины приобрели запах кофе, целесообразно завести отдельную кофемолку для измельчения сахарной пудры и молотых специй. Тогда вам не придется тщательно отмывать ее после каждой процедуры. Обычно опытные хозяйки имеют на кухне две кофемолки. Как вариант приобретите вторую кофемолку – не электрическую, а ручную. Сахарную пудру и специи можно готовить именно на этой недорогой кофемолке. Если вспомнить бабушкины способы, то полноценным заменителем кофемолок может стать обыкновенная ступка с пестиком.

Закончив выпекание блинов, приведите всю посуду и приспособления в порядок. Для мытья кастрюль подойдет обыкновенное хозяйственное мыло и чистящие пасты. Но если в кухонном арсенале есть сковороды со специальным покрытием, пастой пользоваться нельзя. Твердые частицы в ее составе могут повредить поверхность, оставить на ней царапины. Для чистки сковородок с тефлоновым покрытием подойдут жидкие моющие средства «Fairy», «Sunlight», «Дося», а также моющие жидкости отечественного производства («Капля»). Ни в коем случае при очистке подобных покрытий нельзя пользоваться щетками, ершиками и другими жесткими приспособлениями. Только обыкновенная мягкая тряпочка или губка не оставит на поверхности сковороды никаких следов.

Блинные советы

Если в долго хранившейся муке завелись какие-либо жучки, после просеивания можете прожарить ее на противне в духовке. После 10—15 минут в духовом шкафу при температуре 150—180 ˚С все жучки и их

личинки погибнут. Но чтобы мука не стала коричневой, противень следует поворачивать и муку немного помешивать.

Чтобы держать в идеальной чистоте сковороды из нержавеющей стали, железа, других металлов или сплавов без специальных покрытий, вам пригодятся и жесткие металлические сеточки для чистки посуды, и щетки, а также различные чистящие пасты и порошки. Не помешают и современные чистящие жидкости, все тот же «Fairy». Растительное масло, на котором довольно часто жарят блины, как известно, не очень хорошо смывается. Да и другие жиры, а также пригоревшие остатки теста, обычно прилипающие к краям сковороды, лучше удалять с помощью хорошего моющего средства.

Мясорубки после использования аккуратно очищайте мягкой тряпочкой и хорошим моющим средством. Ножи, которые часто делаются из ржавеющего материала, нуждаются в особо бережном уходе. После чистки и мытья тщательно вытрите их и сложите в сухое место. Хранить мясорубку можно в картонной коробке или холщовом мешочке, так она будет готова к употреблению в любой момент.

Блинные советы

Необходима посуда не только для приготовления блинов, но для сервировки стола. Для небольших блинчиков подойдет набор десертных тарелок, для больших – большие столовые тарелки. Для сметаны, растопленного масла, варенья и джема нужны специальные вазочки с десертными ложками.

Внимательно следует относиться и к хранению миксера. После его использования грязные насадки тщательно вымойте и досуха вытрите полотенцем. Сам миксер, если он испачкан брызгами, протрите мягкой влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства, после этого вновь протрите чистой тряпкой и сухим полотенцем. Аналогично ухаживайте и за кухонным комбайном. Аккуратность в обращении с электроприборами, тщательный уход за ними – гарантия того, что они прослужат вам очень долго.

Терки и другие мелкие элементы кухонного быта также нуждаются в уходе. Обычно они делаются из металла, реагирующего на влагу и остатки продуктов. И если их не очищать со всей аккуратностью моющими средствами, через некоторое время они могут испортиться, потерять внешний вид и покрыться налетом ржавчины. Лопаточки, ножи, лукорезки,

чеснокодавилки – все это должно постоянно находиться в чистоте и постонно быть готовым к применению.

Русские традиции

В старину очень популярным блюдом были пирожки из блинчиков. В готовые блинчики заворачивали фарш из мяса или мозгов, затем их помещали в кляр и обваливали в толченых сухарях. Далее пирожки обжаривали в масле или сале. Готовое блюдо посыпали отдельно обжаренной петрушкой.

Чистые, блестящие кастрюли, сковороды, лопаточки и другие приспособления – залог хорошего настроения, а значит, и качественной выпечки блинов в следующий раз. Полностью очищенная поверхность сковороды должна быть хорошо промыта и досуха вытерта. Храните сковороды в сухом месте, иначе вы будете вынуждены каждый раз перед началом выпечки старательно очищать их от слоя ржавчины.

Вот, пожалуй, и весь арсенал оборудования и приспособлений, который может понадобиться для приготовления различных блинов.

Профессионалам кулинарного искусства совершенно необходимо быть и теоретически подготовленными. Таблица калорийности продуктов обязательно должна присутствовать на вашей кухне в качестве если не настольной книги, то настенного украшения.

Этот, казалось бы, довольно обширный перечень не должен слишком вас пугать. Ведь все предметы кухонного обихода можно использовать и при приготовлении других самых разных блюд. Из всего перечисленного списка только сковороды и, возможно, кастрюли для замешивания теста требуют повышенного внимания, так как при выпечке блинов на них ложится основная нагрузка. Остальные приборы и приспособления универсальны в использовании.

Глава 3. Блины пресные (на соде)

С гречневой мукой

*Требуется:*1 стакан пшеничной муки, 1,5 стакана гречневой муки, 2 стакана простокваши, 3 яйца, 0,5 ч. л. соды, 250 мл кипятка, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 60 г сливочного масла, ванилин, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, добавьте простоквашу, соль, ванилин и еще раз все тщательно размешайте, влейте немного воды и, постепенно засыпая муку, замесите густое тесто. Затем залейте соду половиной стакана кипятка, размешайте и влейте в тесто. Тщательно вымесите его и оставьте на 15—20 минут.

Непосредственно перед выпечкой блинов в тесто введите растительное масло. Выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной небольшим количеством растительного масла. Каждый готовый блины смазывайте сливочным маслом. К столу подавайте в горячем виде со сметаной, вареньем или повидлом.

Блинные советы

Ваши блины будут воздушнее и вкуснее, если в тесто вы введете отдельно взбитые желтки и белки, причем желтки лучше растереть с сахаром в фаянсовой или фарфоровой посуде, желательно в теплом месте. Белки следует сначала остудить, а после взбить в густую пену.

С манной крупой

Требуется: по 1/2 стакана манной крупы и клубничного сиропа или жидкого шоколада, 2 стакана молока, 2 яйца, 3/4 стакана муки, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. Сначала сварите манную кашу на молоке и добавьте в нее сливочное масло. Далее влейте в тесто яйца, взбитые с сахаром, всыпьте муку, соду, гашенную уксусом, соль и все хорошенько размешайте до однородной массы. Готовое тесто оставьте при комнатной температуре на 20 минут. Блины выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной небольшим количеством растительного масла, подрумянивая их с обеих сторон.

К столу подавайте в горячем виде, обильно полив клубничным сиропом или жидким шоколадом.

Кефирные

Требуется: 1 стакан кефира, 2 яйца, 2 стакана муки, 1/3 стакана растительного масла, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, ванилин, соль.

Способ приготовления. В кефир добавьте яйца, сахар, соль и ванилин, тщательно взбейте венчиком. Небольшими порциями добавьте муку и замесите однородное по консистенции тесто. Разведите соду небольшим количеством воды и введите в тесто, затем – 4 ст. л. растительного масла и размягченное сливочное масло, еще раз все хорошенько размешайте. Поставьте в прохладное место на 20—25 минут. Когда оно будет готово, выпекайте блины на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазанной оставшимся растительным маслом, хорошо прожаривая и подрумянивая их с обеих сторон.

Подавайте к десерту в горячем виде со сметаной или йогуртом.

Подсчитаем калории

Если вы заботитесь о своей фигуре, можете для блинов использовать соевую муку. В ее состав входит собственно соевая мука – 65 %, картофельная или пшеничная мука – 30 %, сахар – 3 % и соль – 2 %.

Овсяные

Требуется: по 1 стакану хлопьев «Геркулес», молока и муки, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, 4 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Сначала измельчите хлопья, пропустив их через кофемолку. В стакан молока выпустите яйца, добавьте сахар, соль и все взбейте венчиком. Затем постепенно введите перемолотые хлопья и муку и еще раз хорошенько размешайте. Если тесто получилось густоватым, добавьте в него немного воды и еще раз тщательно размешайте до исчезновения комков. В последнюю очередь погасите соду уксусом и введите в тесто, перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 15—20 минут, чтобы оно дошло.

Выпекайте блины на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Чтобы блины хорошо снимались, сковороду заранее прокалите со щепоткой соли и протрите бумагой. В процессе выпечки каждый готовый блин смазывайте небольшим кусочком сливочного масла. Подавайте к десерту в горячем виде со сметаной или густыми сливками.

Блинные советы

Чтобы блины были не только вкусными, но и полезными, можете добавить в тесто различные овощные и фруктовые соки, например морковный, малиновый, клубничный, грейпфрутовый.

Творожные

Требуется: 100 г творога, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 стакан кислого молока, 2 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Творог хорошенько разотрите с половиной сливочного масла, яйцами и сахаром, затем залейте молоком и тщательно размешайте. Добавьте соду. Постепенно, небольшими порциями, введите муку. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным. Затем влейте растительное масло и еще раз хорошенько размешайте. Оставьте при комнатной температуре на 20 минут, а затем приступайте к выпечке.

Выпекайте на хорошо прогретой сковороде, причем смазать ее можете только один раз – перед первым блином, в дальнейшем этого не требуется, поскольку блины и так превосходно снимаются со сковороды. Готовые блины смажьте оставшимся сливочным маслом и в горячем виде подавайте к столу. Они превосходно подойдут к напиткам, содержащим молоко, например к какао, чаю или кофе.

Блинные советы

Ваши блины будут вкуснее и пышнее, если, замесив тесто, вы оставите его на 15—20 минут в прохладном месте.

«Наслаждение»

Требуется: 1 стакан кефира или простокваши, 1/2 стакана джема или повидла, 3 яйца, 2 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В кефир или простоквашу выпустите яйца, добавьте соль, джем или повидло и все перемешайте. Затем всыпьте муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока не растворятся все комки. Далее разведите соду 2 ст. л. кипятка и добавьте в тесто. Оставьте его доходить при комнатной температуре около получаса. Затем влейте в готовое тесто растительное масло и приступайте к выпечке на сильно разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Можете после каждого блина вновь не смазывать сковороду, поскольку блины будут и так хорошо сниматься.

Готовые блины смажьте сливочным маслом. К столу подавайте со сметаной.

Подсчитаем калории

Если вы хотите порадовать себя и своих близких блинчиками, однако заботитесь о своем весе, для начинки возьмите свежие фрукты, в крайнем случае можете воспользоваться обезжиренным творогом или соевой начинкой.

Соевые

Требуется: 1 стакан соевого молока, 3 яйца, 2 стакана муки, по 3 ст. л. сахара и растительного масла, 2 ст. л. малинового сиропа, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. В соевое молоко добавьте яйца и хорошенько взбейте. Затем добавьте сахар, малиновый сироп, сливочное масло, гашенную уксусом соду и еще раз тщательно размешайте. В последнюю очередь введите муку. Вымешивайте тесто до однородной консистенции, оставьте при комнатной температуре на 15—20 минут. Выпекайте блины на хорошо прогретой сковороде, предварительно смазанной сливочным маслом.

Готовые блины также смажьте сливочным маслом. Подавайте к столу в горячем виде с теплым молоком.

Блинные советы

Блины, испеченные в русской печке, хорошо пропекаются, причем одновременно с обеих сторон. Кроме того, они приобретают тот самый особый русский «дух», который совершенно невозможно создать в городских условиях.

«Монастырские»

Требуется: 1 яйцо, 1 стакан воды, 2 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, 1/3 ч. л. соды, 1/2 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. В яйцо влейте стакан воды и добавьте немного соли, все тщательно размешайте. Соду погасите уксусом и введите туда же. Затем всыпьте муку и замесите густое тесто до однородности. Раскатайте его на круглые лепешки и выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Подавайте блины в горячем виде с красной или черной икрой.

Подсчитаем калории

Тучным людям желательно не есть блины, испеченные на сале или сливочном масле, поскольку это существенно повышает их калорийность. Если вы страдаете избыточным весом, используйте для этих целей растительное масло. Считается, что оливковое и соевое масло прекрасно сжигает жиры.

С окарой

Требуется: 100 г окары, 1 стакан соевого или коровьего молока, 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, 60 г сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, ванилин, соль.

Способ приготовления. Окару разведите соевым или коровьим молоком, выпустите 2 яйца, добавьте растительное масло, ванилин и все размешайте. Всыпьте муку и тщательно перемешивайте до исчезновения комков. Затем разведите соду небольшим количеством кипятка и влейте в тесто. Если хотите, чтобы блины были тоньше, возьмите побольше кипятка, если наоборот, то, соответственно, поменьше. Еще раз тщательно перемешайте и оставьте тесто на 15—20 минут при комнатной температуре доходить.

Блины выпекайте на разогретой сковороде, предварительно смазанной сливочным маслом, подрумянивая каждый с обеих сторон. Готовые блины подавайте к столу в горячем виде с острым селедочным паштетом или маринованными грибами.

Блинные советы

После того как вы погасили соду кипятком, необходимо немного остудить ее прежде чем выливать в тесто. Иначе часть муки заварится и в тесте образуются комки, которые впоследствии практически невозможно размешать. В этом случае блины не получатся такими пышными, как хотелось бы.

С томатным соком

Требуется: 2 стакана томатного сока, 2 яйца, 3 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. В томатный сок добавьте яйца, сахар, гашеную уксусом соду, соль и тщательно перемешайте. Постепенно всыпая муку, замесите тесто, влейте 2 ст. л. растительного масла и еще раз хорошенько вымесите. Оставьте его при комнатной температуре на 10—15 минут. Блины выпекайте на раскаленной сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Каждый готовый блин смазывайте сливочным маслом.

К столу подавайте в горячем виде с салатами из свежих овощей. Если блины остыли, при желании их можно разогреть на медленном огне в сковороде.

Подсчитаем калории

Известно, что блины из пресного (бездрожжевого) теста менее калорийны, нежели дрожжевые. Но если вы заботитесь о своей фигуре, пресные блины желательно не есть на ночь. Они больше подойдут в качестве завтрака, поскольку не только утолят голод, но и зарядят вас энергией на весь день.

«Бабушкины»

Требуется: 1 стакан огуречного рассола, 2 яйца, 2 стакана ржаной муки, 1 ч. л. сахара, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 60 г сливочного масла, гвоздика, соль.

Способ приготовления. В огуречный рассол добавьте яйца, соль, сахар, немного молотой гвоздики и все хорошенько взбейте венчиком. Затем влейте растительное масло и, продолжая взбивать понемногу, всыпьте всю муку. Вымешивайте тесто до полного растворения комков. Разведите соду небольшим количеством воды и влейте в тесто. Еще раз тщательно вымесите. Готовое тесто поместите в прохладное место на 15—20 минут. Выпекайте первый блин на хорошо прогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. В дальнейшем сковороду можно не смазывать, блины и так будут прекрасно сниматься.

Готовые блины пропитайте сливочным маслом и подавайте к столу в горячем виде с холодными и горячими закусками. Эти блины можно подать и вместо хлеба к гороховому супу, борщу или рассольнику.

Блинные советы

Несмотря на то что блины в целом являются традиционным блюдом, и здесь вы можете поэкспериментировать. Попробуйте испечь, к примеру, пиццу. Налейте тесто для блинов на сковороду, сверху уложите тонко нарезанные колбасу, помидоры, лук, посыпьте тертым сыром. Закройте крышкой и выпекайте на медленном огне до готовности. Конечно же, переворачивать этот блин не следует.

«Уральские»

Требуется: 2 стакана молочной сыворотки, 3 яйца, 3 стакана муки, луковица, 100 г грибов, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Способ приготовления. К молочной сыворотке добавьте яйца, соду, перец, соль и тщательно размешайте. Затем, постепенно всыпая муку, заведите тесто. Мелко порубите лук, измельчите грибы, обжарьте их в небольшом количестве растительного масла, остудите и добавьте в тесто. Все еще раз хорошенько размешайте и оставьте тесто при комнатной температуре на 10—15 минут.

Выпекайте блины на хорошо прогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Каждый блин смажьте сметаной, подавайте к столу в горячем виде с горячими и холодными закусками.

Блинные советы

Вы можете разнообразить вкус обычных пресных блинов и блинчиков, добавив в них всевозможные тертые овощи и фрукты. Так, к примеру, для этого превосходно подходят тертые морковь, картофель, кабачок, тыква, яблоки, груши, а также всевозможные ягоды.

«Барские»

Требуется: 1 стакан кислой сметаны, 3 яйца, 2 стакана муки, 250 мл кипяченой воды, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. л. сахара, 40 г сливочного масла, ванилин, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В кислую сметану добавьте яйца, растительное масло, соль, соду, сахар и полстакана кипяченой воды. Все размешайте до исчезновения комков. Если сметана густая и тесто, соответственно, получилось слишком густым, понемногу добавляя воду, размешивайте его, добиваясь нужной консистенции. Оно должно напоминать не очень густую сметану. Готовое тесто оставьте на 15—20 минут при комнатной температуре.

Блины выпекайте на горячей сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Если вы не любите слишком жирных блинов, при выпечке не смазывайте каждый раз сковороду растительным маслом. Достаточно сделать это для первого блина, последующие и без масла превосходно снимутся. Если вы используете посуду с тефлоновым покрытием, растительное масло для смазывания вообще не пригодится.

Готовые блины сдобрите сливочным маслом и в горячем виде подавайте к столу с вареньем, джемом или повидлом.

Блинные советы

Если вы хотите придать своим блинам оригинальный вкус, добавьте в тесто промытый изюм, мелко порезанную курагу и измельченные орехи. И ваши блины будут не только невероятно вкусными, но и очень сытными и полезными.

На воде

Требуется: 250 мл воды, 2 яйца, 2 стакана муки, 2 ст. л. сахара, по 3 ст. л. растительного масла и майонеза, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ч. л. какао, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, ванилин, соль.

Способ приготовления. Воду вскипятите и остудите, положите в нее желтки, растертые с сахаром, майонез, растительное масло, соду, гашенную в уксусе, ванилин, соль и все перемешайте. Затем, не переставая мешать, всыпьте муку. Отдельно взбейте яичные белки миксером, однако пена не должна быть слишком густой, и добавьте их в тесто. Все тщательно вымесите до однородной массы. Выпекайте блины на хорошо прогретой сковороде, равномерно подрумянивая их с обеих сторон.

Готовые блины смажьте небольшим количеством сливочного масла. Остальное масло взбейте с сахарной пудрой и какао. К столу подавайте в горячем виде, поместив на каждый блин ложечку шоколадной смеси.

Подсчитаем калории

Считается, что один блин из пресного теста по энергетической ценности заменяет половину тарелки каши, одну тарелку супа или две тарелки салата, так что если вы заботитесь о своей фигуре, обязательно помните об этом, садясь за стол.

Кофейные

Требуется: 400 г сгущенного кофе, 3 яйца, 2 стакана молока, 3 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, 1 г растворимого цикория, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Сгущенный кофе смешайте с молоком, добавьте яйца, соду, гашенную в уксусе, растворимый цикорий, соль и все размешайте. Затем, продолжая размешивать, понемногу всыпьте муку и замесите однородное тесто. Оставьте его на 10—15 минут при комнатной температуре. Блины выпекайте на разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. К десерту подавайте в горячем виде.

Блинные советы

Для того чтобы блины из пресного теста получились воздушнее, добавьте в тесто ложку коньяка. Это не только существенно повлияет на плотность блинов, но придаст им своеобразный тонкий вкус и аромат.

Картофельные

Требуется: 300 г картофеля, 3 яйца, 1 стакан кефира, 1/2 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Очищенный картофель сварите в небольшом количестве воды, растолките и остудите. Добавьте яйца, кефир, растительное масло, соль и хорошенько перемешайте, всыпьте муку и заведите густое тесто. Растворите соду в небольшом количестве муки и введите в тесто. Блины выпекайте на хорошо разогретой и смазанной растительным маслом сковороде, подрумянивая их с обеих сторон.

Готовые блины сдобрите небольшим количеством сливочного масла и подавайте в горячем виде с холодными и горячими закусками. Если подаете их как самостоятельное блюдо, к ним прекрасно подойдут салат из квашеной капусты, соленая рыба и маринованные овощи.

Глава 4. Блины на дрожжах

Дрожжевые опарные

Требуется: 1000—1200 г пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 1—2 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, пакетик ванилина, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. 3 стакана молока подогрейте до 60 °С. Растворите в горячем молоке 1/2 ст. л. сахара, немного остудите и разведите дрожжи. Постепенно добавьте 3/4 стакана муки, размешайте, чтобы не было комочков, накройте крышкой и поставьте в теплое место для подъема. Первый раз опара должна подойти за 60—80 минут. Осадите тесто. Взбейте яйца с оставшимся сахаром, всыпьте соль и ванилин.

В подошедшую опару влейте взбитые яйца и всыпьте муку, добавляя продукты поочередно и постоянно размешивая, чтобы тесто получилось однородным и немного гуще деревенской сметаны. Затем влейте растительное масло и опять смешайте. Поставьте тесто в теплое место еще на 30—40 минут. Подошедшее тесто ошпарьте молоком, подогретым до 85 °С, быстро перемешайте, добавьте соду, еще раз перемешайте и выпекайте блины.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом.

Из жизни великих

Еще одна знаменитость в истории России – Степан Разин, известный как предводитель восстания донских казаков. Атаман собирался освободить всех подневольных людей, установить среди них равенство. В войске атамана находились представители почти всех национальностей, проживающих в те времена на территории Руси, – мордва, татары, чуваши, марийцы и т. д. Наиболее распространенной пищей среди них считались всевозможные разновидности блинов. Сам Разин предпочитал блинчики с мясом, а блины – с медом. До сих пор в деревнях, расположенных на территории бывших поселений донских казаков, местные жители отдают предпочтение блинчикам с мясной начинкой. Это говорит о том, что здесь остались верны традициям своих предков.

Скороспелые опарные

Требуется: 1000 г пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, пакетик ванилина, соль.

Способ приготовления. Подогрейте молоко до 70 °С, добавьте 1 ст. л. сахара, немного остудите и разведите в этой смеси дрожжи. Все хорошо размешайте, плотно накройте и поставьте в теплое место на 10 минут. В это время просейте муку. 500 г муки смешайте с сахаром, ванилином и солью. Сделайте посередине углубление. Вбейте в него яйца и замесите тесто. Когда оно станет гуще сметаны, добавьте дрожжевую закваску. Замесите довольно жидкое тесто, плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 30—35 минут.

В поднявшееся тесто влейте растительное масло и дайте постоять еще 20—25 минут. Досыпьте муку до густоты хорошей сметаны и выпекайте блины. Такое тесто замешивают чуть жиже, чем простое опарное. Оно легче поднимается, не перекисает, поэтому не требует добавления соды. Но блины из него выпекают более тонкие и получаются они не такие пышные.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый сметаной, смешанной с сахаром.

Подсчитаем калории

Небольшое количество сахара активизирует дрожжевое брожение в тесте, однако 1 ч. л. сахара содержит 25 ккал. Кроме того, сахар, легко окисляясь, способствует лучшему усвоению жиров, что дополнительно повышает пищевую ценность блинов.

Медовые опарные

Требуется: 4 стакана муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 2 яйца, 3—4 ст. л. сахара, 1/2 стакана жидкого меда, пакетик ванилина, 250 мл растительного масла, соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С, растворите в нем 1 ст. л. сахара, немного остудите и разведите дрожжи. Постепенно всыпьте стакан муки, размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 20—30 минут для расстаивания. Оставшуюся муку просейте, всыпьте в нее соль и ванилин, перемешайте, сделайте углубление в середине. Взбейте яйца с сахаром, влейте в муку и замешивайте тесто, постепенно вливая готовую опару.

Густое тесто плотно накройте крышкой и поставьте расстаиваться в тепло на 40—50 минут. Мед растопите на водяной бане, влейте в него масло и перемешайте. В поднявшееся тесто влейте масляно-медовую смесь, осадите его и дайте еще раз подойти. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз. Дайте постоять еще 15 минут.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом, смешанным с медом.

Русские традиции

Праздником блинов на Руси считалась не только Масленица, как принято думать. Блины были повседневной пищей русских крестьян, и каждый день хозяйки совершенствовали свое мастерство, придумывали добавки, старались выпечь их по-разному. В каждой деревне существовали свои блинные обычаи и традиции. Основным «днем блинов» считался день помола новой муки. Бабы выпекали блины из новой муки и выходили с ними на улицу. Ими угощали всех встречных, ребятишки бегали по всей деревне и старались съесть как можно больше вкусного лакомства. Молодые девки водили хороводы вокруг хозяйки, у которой самая большая гора блинов, привлекая таким образом к ней прохожих. Считалось, что чем больше блинов у хозяйки в этот день съедят чужие люди, тем лучше и дольше сохранится мука, тем вернее, что ее хватит до нового урожая.

Сдобные опарные

Требуется: 4 стакана муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 4—5 яиц, 3—4 ст. л. сахара, пакетик ванилина, по 1 стакану растительного масла и жирной сметаны, 150 г сливочного масла, соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С, растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи. Всыпьте стакан просеянной муки, хорошо размешайте, чтобы не было комков. Плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 50—70 минут.

Яйца взбейте с сахаром, добавьте сметану, размягченное сливочное масло, соль и ванилин. Смешайте все до однородной массы, влейте эту смесь в подошедшую опару и, постепенно всыпая оставшуюся муку, замесите густое тесто. Плотно накройте крышкой и поставьте расстаиваться в тепло на 40—50 минут. В поднявшееся тесто влейте растительное масло, осадите его и дайте еще раз подойти. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом и посыпая сахаром.

О блинах

Посреди небесных тел
Лик луны туманный,
Как он кругл и как он бел,
Точно блин с сметаной.
Кажду ночь она в лучах
Путь проходит млечный.
Видно, там, на небесах,
Масленица вечно!

М.Ю. Лермонтов

«Шоколадные»

Требуется: 4 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 4—6 ст. л. сахара, 3—4 яйца, 1 стакан растительного масла, пакетик ванилина, 3—4 ст. л. какао, плитка черного горького шоколада, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 65 °С, растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, добавьте стакан муки, размешайте, плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 50—60 минут.

Яйца взбейте с сахаром. Муку просейте, смешайте с солью, какао и ванилином, сделайте углубление в середине. Понемногу вливая в него опару, замесите тесто, накройте крышкой и поставьте в тепло на 30—40 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, хорошо размешайте, введите соду, 1/4 стакана кипятка, быстро перемешайте и выпекайте.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом, смешанным с шоколадной стружкой.

Подсчитаем калории

При окислении в организме 1 г белков или 1 г углеводов, так или иначе входящих в состав блинов, образуется 4,1 ккал, а при окислении 1 г жира – 9,3 ккал. При рациональном питании жиры и углеводы могут частично заменять друг друга, белки в организме незаменимы.

«Диетические»

Требуется: 600 г муки ржаной и 400 г пшеничной муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, яйцо, 1 стакан растительного масла, 1/4 ч. л. ванилина, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В подогретом до 65 °С молоке растворите 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, постепенно всыпьте стакан муки, хорошо размешайте до однородной массы. Плотно накройте крышкой и поставьте в тепло на 40—60 минут.

Оставшуюся муку просейте, смешайте с солью и ванилином, сделайте углубление в середине. Взбейте яйца с сахаром, соедините с готовой опарой, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Готовое тесто накройте крышкой и поставьте в тепло на 30—40 минут для подъема.

Когда тесто подойдет, влейте растительное масло, добавьте соду, хорошо размешайте и выпекайте. Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте нежирным кефиром.

Русские традиции

В городах к блинам относились прагматичнее. Они были самым дешевым и удобным для уличной торговли блюдом. На большом московском базаре существовал так называемый обжорный ряд, где продавалась готовая еда для приезжих купцов да и москвичей, пришедших за покупками. Блины продавали как самостоятельное блюдо или с всевозможными начинками из мяса, рыбы, колбас, сладких десертов. Все, чем торговали в обжорном ряду, можно было завернуть в блин и съесть тут же. Продавали блины с начинкой и блинчатые пироги, разрезанные на куски или целыми. Обжорный ряд был постоянным праздником блинов.

Ржаные

Требуется: 5 стаканов ржаной муки крупного помола, 1 л молока, 200 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, яйцо, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В подогретое до 65 °С молоко введите 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, всыпьте стакан муки, размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте крышкой и поставьте в тепло на 30—40 минут.

Яйцо взбейте с сахаром, введите понемногу в осаженную опару. Оставшуюся муку просейте, смешайте с солью, сделайте углубление в середине. Вливая в углубление опару, осторожно смешивайте ее с мукой. Замесите тесто, накройте крышкой и поставьте еще раз для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро размешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте сметаной.

Подсчитаем калории

В период беременности и кормления в питании женщины должно содержаться 2 г белков на 1 кг собственного веса. Большая часть белков должна быть молочного происхождения. Поэтому при приготовлении блинов в это время лучше использовать натуральное молоко и молочные начинки.

Древнерусские, из смешанной муки

Требуется: 2 стакана ржаной муки, по 1 стакану пшеничной муки, молотой сушеной лебеды и растительного масла, 1 л воды, 200 г теста для закваски, 1 ст. л. меда, соль.

Способ приготовления. Воду подогрейте до 65 °С. Растворите в ней мед, немного остудите и добавьте закваску, плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 20—30 минут. Муку просейте, смешайте с солью. Замесите тесто, дайте ему подняться еще несколько раз. Когда тесто подойдет во второй раз, влейте масло, добавьте лебеду и хорошо размешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым молоком.

Из жизни великих

Несмотря на глобальные реформы, проводимые Петром I, среди дворянства не перевелись почитатели истинно русской пищи. Один из них – великий полководец Суворов. Этот необычный человек испытал на себе все тяготы походной солдатской жизни, порой не раз делил свой стол с солдатами. В полевых условиях он питался тем же, что ели солдаты, и совершенно этого не стеснялся. В русский деревнях, через которые проходили войска, Александр Васильевич был почетным гостем. Каждая семья считала своим долгом пригласить к себе знаменитого полководца. Учитывая бедность деревенской жизни, на стол к чаю чаще всего подавали блины. Суворов никогда не отказывался от них. Позже, побывав на приемах во многих странах, полководец по-прежнему склонялся к тому, что нет ничего лучше национальной русской кухни.

Простые безопарные

Требуется: 1000—1200 г пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, 1 пакетик ванилина, 1/2 ч. л. соды, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 70 °С, добавьте 1 ст. л. сахара, остудите, введите дрожжи, размешайте до однородности, плотно накройте крышкой и поставьте в тепло. Просейте муку, добавьте сахар, соль, ванилин, сделайте углубление в середине, вбейте яйца и начинайте замешивать тесто. Понемногу вливайте дрожжевую закваску. Замешайте густое тесто без комочков, плотно накройте крышкой и поставьте в тепло для расстаивания.

Тесто должно подняться за 40—50 минут. Влейте в него масло, осадите, снова накройте крышкой и поставьте еще раз для подъема. Безопарное тесто поднимается труднее опары. Поэтому лучше дать ему подойти 3 раза. После этого ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, добавьте соду, еще раз перемешайте и выпекайте.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом.

Подсчитаем калории

В зависимости от рода деятельности здоровому взрослому человеку в сутки необходимо потреблять от 3000 до 5000 ккал. При интенсивных занятиях спортом потребность в энергии может повышаться до 7000 ккал. Дрожжевые блины содержат больше калорий, чем пресные. Калорийность блинов повышается, если добавлять в тесто вместо подсолнечного масла животные жиры, например сливочное или топленое масло.

Безопарные фруктовые

Требуется: 4—6 стаканов муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 4 яйца, 4—6 ст. л. сахара, пакетик ванилина, 1 стакан растительного масла, 350 г фруктов или ягод (клубники, абрикосов, слив и т. д.), соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С. Растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи. Плотно накройте крышкой и поставьте в тепло на 10 минут. Ягоды протрите через сито и перемешайте с маслом. Взбейте яйца с сахаром. 4 стакана муки просейте, добавьте соль и ванилин, перемешайте. Сделайте углубление в середине. Влейте в муку взбитые в пену яйца и замешивайте тесто, добавляя понемногу дрожжевую закваску.

Густое тесто плотно накройте и поставьте расстаиваться в тепло на 40—50 минут. В поднявшееся тесто влейте масляно-фруктовую смесь, добавьте муку, осадите его и дайте подойти еще несколько раз. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз. Тесто должно быть однородным и густым, как сметана, без комочков.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом или фруктовым джемом.

Блинные советы

Если дети не любят блины, можно добавлять в тесто ягоды малины, ежевики, черники. Блины приобретут необычный вкус, цвет, а также забавные «глазки». Дети будут есть их с большим удовольствием.

Безопарные особые

Требуется: 4 стакана муки, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных дрожжей, 2 яйца, 3—4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, пакетик ванилина, 3—4 гвоздики, 1/8 ч. л. душистого перца, 50 г рома, 1 стакан подсолнечного масла, соль.

Способ приготовления. Молоко нагрейте до 70 °С. Растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи. Плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Просейте муку, добавьте соль, ванилин, перец, молотую гвоздику. Яйца взбейте с сахаром, небольшими порциями влейте ром, не переставая взбивать. Полученную смесь вливайте в углубление в муке и замешивайте тесто.

Густое тесто плотно накройте и поставьте расстаиваться в тепло на 40—50 минут. В поднявшееся тесто влейте масло, осадите его и дайте еще раз подойти. Ошпарьте тесто кипятком и быстро перемешайте, всыпьте соду и перемешайте еще раз.

Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая каждый топленым маслом.

Из жизни великих

Во времена правления Екатерины Великой гордостью российской науки считался и до сих пор считается Михаил Васильевич Ломоносов. Гениальность этого человека поистине не знала границ. Он занимался одновременным изучением многих наук, по его инициативе был создан Московский университет, который и по сей день носит имя великого ученого. Из истории известно, что родом Ломоносов из Холмогор, которые находятся недалеко от Архангельска. Отец его был простым помором. До 19 лет Михайло занимался рыболовством, помогал отцу. Затем перебрался в Москву и стал учиться в духовной семинарии.

В скромных крестьянских семьях было принято подавать к столу блины. Естественно, что став великой личностью, Михаил Васильевич по-прежнему признавал блины одним из лучших лакомств.

Безопарные диетические на кефире

Требуется: 4 стакана ржаной муки мелкого помола, 250 мл воды, 200 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3 стакана свежего кефира, 2 ст. л. сахара, яйцо, 150 г твердого сыра, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Воду подогрейте до 65 °С и растворите в ней 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Яйцо взбейте с сахаром, добавьте кефир и растворенные дрожжи, хорошо перемешайте.

Муку просейте, смешайте с солью и ванилином, сделайте углубление в середине. Небольшими порциями вливайте кефирно-яичную массу и смешивайте ее с мукой. Замесите тесто, накройте и поставьте в тепло на 70—80 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, хорошо размешайте, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро перемешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом, смешанным с сырной стружкой.

Подсчитаем калории

Наибольшей пищевой ценностью наделены белки мяса, рыбы, молока, яиц и некоторых овощей (картофеля и капусты), нередко используемых в качестве добавок к блинам и блинчикам.

Сдобные весенние

Требуется: 4 стакана муки, по 1/2 л березового и кленового сока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 3 яйца, 500 г свежих грибов, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Смешайте соки и подогрейте до 65 °С. Растворите в них 1 ст. л. сахара, остудите и разведите дрожжи, плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Грибы отварите до готовности, пропустите через мясорубку. Взбейте 2 яйца с сахаром, вмешайте в них грибную массу.

Муку просейте, смешайте с солью, сделайте углубление в середине. Вливайте в углубление яичную массу и смешивайте с мукой. Затем вмешайте сброженный сок. Замесите тесто, накройте крышкой и поставьте в тепло на 50—70 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, хорошо размешайте, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро размешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом, смешанным с яйцом (яйцо вбейте в кипящее масло и взбивайте вилкой до полной готовности яйца, добавьте соль).

Блинные советы

Для более оригинального вкуса на каждый готовый блин можно налить чуточку коньяка или рома.

Ржаные с капустой

Требуется: 4 стакана ржаной муки, 1 л молока, 200 г хлебопекарных 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 500 г свежей капусты, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 65 °С. Растворите в нем сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1 стакан муки, хорошо размешайте до однородности, плотно накройте и поставьте в тепло на 60 минут.

Капусту потушите на слабом огне до полной готовности, пропустите через мясорубку. Яйца взбейте, соедините с капустой. Оставшуюся муку просейте, смешайте с солью, сделайте углубление в середине. Выложите в углубление яично-капустную смесь, опару и замесите тесто, накройте крышкой и поставьте в тепло на 40 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, добавьте соду, 1/4 стакана кипятка, быстро перемешайте и пеките блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом.

Русские традиции

Высококалорийные блины с различными добавками – идеальное блюдо для восполнения недостающей энергии. Со временем «блинные» традиции Руси стали широко использоваться и в европейской кухне. Например, широко известная итальянская пицца – это своеобразный аналог российских блинов с припеком. То же самое можно сказать о различных изделиях из пресного дрожжевого или недрожжевого теста. Многие мучные изделия, любимые у других народов, происходят от традиционных российских блинов. Это означает, что российская кухня получила признание во всем мире.

Детские сдобные с орехами и медом

Требуется: 4 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1 л молока, 100—150 г хлебопекарных или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 1/2 стакана жидкого меда, 4 яйца, по 1 стакану растительного масла и очищенных грецких орехов, пакетик ванилина, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Молоко подогрейте до 65 °С и растворите в нем 1 ст. л. сахара, остудите и добавьте дрожжи, плотно накройте и поставьте в тепло на 10 минут. Грецкие орехи измельчите на кофемолке. Мед разогрейте и соедините с маслом. Муку просейте, смешайте с солью, молотыми орехами и ванилином, сделайте углубление в середине, влейте в него взбитые яйца и дрожжевую массу.

Замесите тесто, накройте и поставьте в тепло на 50—60 минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, соединенное с медом, хорошо размешайте и пеките.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом и медом.

Глава 5. Блины воздушные

Воздушные пшеничные

Требуется: 1000 г муки пшеничной, 5 яиц, 500 г сливочного масла, 3,5 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 1/2 стакана растительного масла (для смазки), соль.

Способ приготовления. В просеянную муку добавьте сахар и перемешайте. Желтки отделите от белков и влейте их в мучную смесь, растирайте ее деревянной ложкой до тех пор, пока не образуется густая однородная масса без комков. В мучную массу постепенно, маленькими порциями влейте молоко, не прекращая помешивать. Затем всыпьте соль и вновь все перемешайте. Масло растопите на огне, немного остудите и влейте в тесто, полученную массу размешайте до однородного состояния. Белки энергично взбейте венчиком или миксером до густой пены и влейте в тесто, все снова перемешайте.

Выпекайте на сковороде, раскаленной на огне и смазанной растительным маслом, сдобрите сливочным маслом и подавайте к столу.

Блинные советы

Если хотите, чтобы у вас получились хорошо взбитые белки, никогда не взбивайте их в алюминиевой посуде: они от этого темнеют. Используйте для этой цели любую другую посуду – эмалированную или керамическую.

Овсяные «Сюрприз»

Требуется: 2 стакана овсяной крупы, 1 л молока, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 1—2 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла, соль, 1 л воды.

Способ приготовления. Воду смешайте с молоком и на этой смеси сварите овсяную кашу жидкой консистенции, немного остудите ее. Охлажденную кашу протрите сквозь сложенную в несколько слоев марлю. В полученную однородную массу всыпьте сахар и размешайте его до полного растворения. Затем добавьте соль и вновь все перемешайте. Отделите белки от желтков. Желтки добавьте в овсяную смесь и доведите до однородного состояния. Влейте туда также 1 ст. л. растительного масла и еще раз перемешайте. Белки взбейте до густой пышной пены и введите в овсяное тесто, хорошенько перемешайте все содержимое. Добавьте муку и вновь перемешайте до однородности.

Выпекайте блины на растительном масле. Готовые изделия сдобрите сливочным или топленым маслом, после чего подавайте к столу.

Подсчитаем калории

100 г ржаных блинов, съеденных на завтрак, чрезвычайно благотворно действуют на процесс пищеварения и равносильны 200 г пшеничных блинов по количеству содержащейся в них клетчатки.

Манные

Требуется: 1 стакан манной крупы, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 4 стакана молока, 300 г пшеничной муки, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления. Часть молока (примерно 1,5 стакана) доведите до кипения, после чего постепенно, тонкой струйкой всыпьте манную крупу, постоянно помешивая, чтобы не образовывались комки. Сварите манную кашу до готовности, добавьте сахар и соль, сливочное масло, все тщательно перемешайте и дайте массе остыть. С оставшимся молоком разведите муку и введите в эту смесь манную кашу. Хорошенько перемешайте. Отделите желтки от белков. Желтки введите в тесто и размешайте, а белки взбейте венчиком или миксером до образования густой пенистой массы, добавьте в тесто, влейте туда также 1,5 ст. л. растительного масла и взбейте всю массу еще раз.

Выпекайте на растительном масле. Готовые блины подавайте со сметаной.

Из жизни великих

Говорят, что великая русская царица Екатерина II очень любила традиционные русские блины, такие, как до сих пор пекутся на масленицу, – толстые, большие, преимущественно из дрожжевого теста, и обильно смазанные маслом. Екатерина, как известно, была по происхождению немкой и, конечно, у себя на родине настоящих русских блинков не едала. А первый раз попробовала она их в России, и с тех пор они стали ее любимой едой. Она говорила, что блины напоминают ей Россию: они такие же щедрые и добрые.

Воздушные розовые

Требуется: 5 красных помидоров средней величины, 2 яйца, 1 стакан молока, 1/2 стакана пшеничной муки, 4 ст. л. растительного масла, 1/2 ст. л. сахара, соль, 1,5 стакана воды.

Способ приготовления. Спелые помидоры нарежьте небольшими ломтиками, залейте водой и варите до размягчения. Протрите их сквозь мелкое сито или сложенную в несколько слоев марлю, посолите, добавьте сахар, растительное масло и хорошо размешайте. Затем, не прекращая помешивать содержимое, влейте постепенно молоко.

Отделите желтки от белков. Желтки вылейте в помидорную смесь и тщательно размешайте до однородного состояния. В помидорную смесь тонкой струйкой засыпьте муку, не прекращая помешивать. Белки хорошенько взбейте миксером или венчиком до образования пенистой, увеличившейся в объеме массы и сразу вылейте в помидоры, взбейте. Тесто должно получиться жидким. В случае, если оно слишком густое либо слишком жидкое, добавьте в него соответственно молока или муки.

Выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блины смажьте сливочным маслом и подавайте к столу.

Подсчитаем калории

В блинах, испеченных из овсяной или отрубной муки, содержание клетчатки вообще становится рекордно высоким и достигает в некоторых случаях 20 %, то есть в 100 г готовых блинов содержится до 20 г клетчатки в связанном виде, что особенно полезно для здоровья человека.

Ржаные воздушные

Требуется: 1000 г ржаной муки, 5 яиц, 300 г сливочного масла, 4 стакана молока, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления. Ржаную муку просейте сквозь мелкое сито, тонкой струей влейте в нее слегка подогретое молоко, постоянно помешивая. Растопите сливочное масло и, немного остудив, влейте его туда же. Добавьте соль, сахар и все размешайте до однородности. Отделите белки от желтков. Желтки вбейте в мучную смесь, а белки взбейте венчиком или миксером, влейте в тесто и вновь тщательно взбейте. Затем добавьте в тесто 1,5 ст. л. подсолнечного масла и 2 ст. л. сметаны, перемешайте.

Выпекайте блины на сковороде, предварительно раскаленной и смазанной растительным маслом. Подавайте со сметаной, творогом или мясом.

Блинные советы

Чтобы блины были вкуснее, их желательно сразу смазывать сливочным маслом или сметаной, а после этого дать немного полежать – таким образом можно складывать их друг на друга. В результате получается горка вкусных, хорошо промаслившихся и мягких блинов. Смазывать их растительным маслом не рекомендуется – это придает им неприятный вкус и запах.

Воздушные на сметане

Требуется: по 500 г топленого масла, пшеничной и ржаной муки, по 100 г манной крупы и сливочного масла, 4 стакана молока, по 1/2 стакана сметаны и растительного масла, 6 яиц, 2 ст. л. сахара, соль, 1/3 ч. л. толченой корицы.

Способ приготовления. Смешайте тщательным образом ржаную и пшеничную муку, добавьте манную крупу и постепенно, тонкой струйкой, влейте в мучную смесь молоко, постоянно размешивая до однородного состояния. Растопите топленое масло и влейте его в тесто, введите туда также сметану и все опять размешайте. Засыпьте в полученную массу сахар, соль и корицу, перемешайте.

Отделите желтки от белков. Желтки вбейте в тесто, а белки взбейте в густую пену, затем также влейте в тесто и еще раз хорошенько перемешайте. Выпекайте на раскаленной сковороде на растительном масле. Готовые блины смазывайте сливочным маслом. Подавайте с вареньем или творогом.

Подсчитаем калории

В 100 г блинов с творожной начинкой в среднем содержится 390 ккал. Если творог сладкий, калорийность увеличивается минимум на 20 %. Словом, блины являются очень сытным блюдом, даже небольшой порции обычно хватает, чтобы восполнить недостаток калорий в организме.

Воздушные с тмином

Требуется: 1000 г пшеничной муки, 5 яиц, 100 г семян тмина, 50 г толченой корицы, 300 г сливочного масла, 4 стакана молока, по 1/2 стакана растительного масла и малинового варенья, 2 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, 1/3 ч. л. ванилина, соль.

Способ приготовления. В муку тонкой струйкой влейте слегка подогретое молоко, постоянно помешивая. Добавьте сметану и растопленное сливочное масло, все перемешайте. Всыпьте соль, сахар, корицу, тмин, ванилин и выложите варенье. Все вновь перемешайте. Желтки отделите от белков и смешайте их с тестом, а белки энергично взбейте до пышной пены, влейте их в тесто и взбейте теперь уже все содержимое до однородного состояния.

Выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной подсолнечным маслом. Готовые блины подавайте со сливочным маслом.

Из жизни великих

Иван Грозный был человеком чрезвычайно набожным и богобоязненным, но и он очень любил блины и масленичные гулянья. Однажды он глядел из окна своего дворца, как народ гуляет на масленицу, и вдруг увидел калику перехожего, стоящего, опираясь на свой дорожный посох, и глядящего прямо на него. Царь приказал привести этого человека к себе в покои.

На вопрос царя, почему он не веселится и не ест блины, тот ответил ему:

– Я сам из Тулы, иду по святым местам, а блинов не ем потому, что обет дал: три года скоромного не вкушать.

Похвалил его царь и попросил, чтобы он помолился за него в святых местах.

Воздушные с черносливом

Требуется: 1000 г ржаной муки, 5 яиц, 4 стакана молока, 400 г сливочного масла, 1/2 стакана растительного масла, по 2 ст. л. сахара и меда, 1/2 ч. л. ванилина, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. тертого чернослива, соль.

Способ приготовления. В муку медленно влейте слегка подогретое молоко и, непрерывно помешивая, доведите до однородного состояния. Добавьте в полученную массу сметану и перемешайте. Затем засыпьте поочередно ванилин, соль, сахар, тертый чернослив, положите мед и влейте растопленное сливочное масло. Миксером все энергично перемешайте.

Отделите белки от желтков. Желтки вмешайте в тесто, а белки взбейте до густой пены, после чего влейте их в тесто и взбейте уже все содержимое вместе. Выпекайте на раскаленной сковороде на растительном масле, готовые блины подавайте со сметаной или джемом.

Подсчитаем калории

Калорийность ржаного блина несколько ниже, чем пшеничного, она составляет примерно 345 ккал на 100 г продукта, хотя и это очень высокий показатель. У ржаных блинов есть еще одно преимущество перед пшеничными: они содержат больше клетчатки, что заставляет лучше работать кишечник.

Манно-овсяные

Требуется: по 500 г овсяной муки и манной крупы, 4 стакана молока, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 400 г сливочного масла, 2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. толченой гвоздики, соль.

Способ приготовления. Сварите на молоке манную кашу жидкой консистенции. В остуженную кашу всыпьте овсяную муку и размешайте, затем влейте растопленное сливочное масло и добавьте ванилин, корицу, гвоздику, сахар и соль, все тщательно смешайте. Отделите белки от желтков. Желтки смешайте с тестом, а белки взбейте в крепкую пену, влейте в тесто и все вновь взбейте. Выпекайте блины на подготовленной сковороде. Подавайте со сливочным маслом.

Блинные советы

Опытные хозяйки обязательно просеивают муку перед тем, как готовить тесто. Это не только предохраняет тесто от попадания инородных тел, но и делает муку более легкой, «воздушной», насыщает ее кислородом, она лучше замешивается.

«По-флотски»

Требуется: 1000 г пшеничной муки, 5 яиц, 4 стакана молока, 1/2 ч. л. сахара, 400 г сливочного масла, 900 г тушенки, луковица, соль.

Способ приготовления. Муку смешайте с молоком до однородной консистенции и влейте туда растопленное сливочное масло, всыпьте сахар и соль. Белки отделите от желтков. Желтки смешайте с тестом, а белки взбейте миксером до густой пены, введите их в тесто и все вместе взбейте. Готовые изделия смажьте сливочным маслом. Тушенку пропустите через мясорубку и смешайте с мелко порубленным репчатым луком. В каждый блин положите небольшую порцию мясной смеси, сверните блины и подогрейте их на сковородке.

Подавайте к столу, полив сметаной и посыпав зеленью.

Подсчитаем калории

Блины с любой сладкой начинкой, особенно с вареньем или джемом, – самые сытные. Калорийность такого блина может достигать 361 ккал на 100 г и даже более. Здесь соединяются две «грозы» для тучных людей: сладкое и мучное.

«Кострома»

Требуется: 1000 г ржаной муки, 4 стакана молока, 4 яйца, по 1 ст. л сахара и крахмала, 1/2 стакана растительного масла, 400 г сливочного масла, 900 г сладкого творога, соль.

Способ приготовления. Ржаную муку просейте и смешайте с молоком до однородности. Добавьте растопленное сливочное масло, крахмал и размешайте, всыпьте сахар и соль, вновь перемешайте. Отделите от желтков белки. Желтки смешайте с тестом, белки взбейте и влейте в тесто, после чего все содержимое очень хорошо взбейте.

На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, испеките блины. На каждый из них положите небольшую порцию сладкого творога, сверните конвертом, поджарьте. Подавайте в таком виде к столу.

Из жизни великих

Такое истинно русское блюдо, как блины с икрой, очень уважало русское купечество. Известнейший меценат Савва Морозов всему предпочитал блины с черной икрой, да еще под смирновскую водочку. Он говорил, что даже если бы такого блюда не было на свете, то его следовало изобрести, чтобы оно дарило людям радость.

«Донские»

Требуется: 700 г ржаной муки, 300 г овсяной муки, 5 куриных или 2—3 гусиных, 400 г сливочного масла, 4 стакана молока, по 1/2 стакана растительного масла и сметаны, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванилина, 1 ч. л. корицы, соль.

Способ приготовления. Ржаную и овсяную муку смешайте, постепенно влейте молоко и перемешайте до однородной консистенции. Добавьте растопленное сливочное масло и сметану, сахар, соль, ванилин, корицу, снова перемешайте. Желтки отделите от белков и добавьте в тесто, а белки взбейте в густую пышную пену и влейте ее в тесто, энергично взбейте.

Выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Готовые блины смажьте сливочным маслом и подавайте на стол со сметаной.

Подсчитаем калории

В пшеничных блинах в среднем 346 ккал на 100 г продукта. Это высокоэнергетическое блюдо и по своей калорийности значительно превосходит мясо.

Воздушные на сливках

Требуется: 900 г пшеничной муки, 4 яйца, 4 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и разотрите добела с сахаром и солью. Соедините полученную массу со сливками, затем постепенно всыпьте муку, размешивая венчиком или ложкой. Сливочное масло растопите, остудите и добавьте в тесто. Оставшиеся белки взбейте в крутую пену миксером или венчиком, осторожно введите в тесто, хорошо размешайте и сразу начинайте выпекать. На разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, выливайте тесто и обжаривайте с обеих сторон.

Готовые блины можете смазать сливочным маслом и подать к столу с густыми сливками или сметаной.

Из жизни великих

Блины, как известно, блюдо ритуальное и напрямую связано с культом солнца у древних славян. Ели их на языческий праздник масленицу. Естественно, христианская церковь первоначально отрицательно относилась ко всяким проявлениям язычества – и поеданию блинов на масленицу в том числе. Но есть легенда, что масленицу перед церковью «защищал» сам князь Владимир, крестивший Русь, так как он считал, что русскому народу «веселие есть – пити», а какое же веселие и питие без блинов?

С орешками

Требуется: 1000 г пшеничной муки, 5 яиц, 5 стаканов молока, 1 ст. л. сахара, соль, 200 г арахиса, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и тщательно разотрите с сахаром и солью, добавьте к ним молоко. Размешайте до однородного состояния. Небольшими порциями всыпьте муку, постоянно размешивая, чтобы не было комков. Арахис поджарьте на сковороде, очистите от кожуры, измельчите. Белки взбейте в густую пену и введите их в готовое тесто, добавьте орехи и, перемешав, сразу начинайте выпекать.

Обжаривайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с обеих сторон. К блинам подайте растопленное сливочное масло или джем.

Подсчитаем калории

Калорийность блинов с какой-либо начинкой изменяется. Так, если начинка мясная, калорийность 100 г блинов повышается на 15—30 %, в зависимости от сорта мяса. В то время как сам блин обладает «быстрой» энергией (быстро усваивается) за счет того, что в нем содержатся в основном углеводы, у мясной начинки энергия «медленная», так как содержит жиры и белки. То есть, когда закончится действие быстрой энергии блина, в дело вступит медленная энергия мясной начинки.

«Яблочко»

Требуется: 800 г пшеничной муки, по 4 яйца и свежих яблока, 4 стакана молока, 2 ст. л. сахара, соль, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и тщательно разотрите с сахаром и солью, добавьте к ним молоко. Размешайте до однородного состояния. Небольшими порциями всыпьте муку, постоянно размешивая, чтобы не было комков. Яблоки очистите и натрите на крупной терке. Белки взбейте в густую пену и введите их в готовое тесто, добавьте тертые яблоки и, перемешав, сразу начинайте выпекать. Обжаривайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с обеих сторон.

Готовые блины смазывайте сливочным маслом. К ним можете подать растопленное сливочное масло или сметану.

Блинные советы

Чтобы блины были вкуснее, тесто замешивают на желтках, а потом, в конце, добавляют взбитые в пену белки. Белки надо добавлять осторожно, так, чтобы они сохранили свою «воздушность».

Воздушные цитрусовые

Требуется: 1000 г пшеничной муки, 6 яиц, 5 стаканов молока, 5 ст. л. сахара, соль, 3 лимона, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и тщательно разотрите с сахаром и солью, добавьте к ним молоко. Размешайте до однородного состояния. Небольшими порциями всыпьте муку, постоянно размешивая, чтобы не было комков. Лимоны очистите, подсушите корку и натрите на мелкой терке или измельчите в кофемолке. Мякоть лимона мелко порежьте. Белки взбейте в густую пену и осторожно введите их в готовое тесто, добавьте лимоны, 2 ч. л. молотой цедры и, перемешав, сразу начинайте выпекать.

Обжаривайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с обеих сторон. К блинам можете подать апельсиновый или другой фруктовый джем, растопленное сливочное масло или сметану.

Подсчитаем калории

В 100 г блинов из ржаной муки содержится: белка – 7 г, жиров – 1 г, углеводов – 45 г.

Воздушные картофельные

Требуется: 600 г пшеничной муки, 4 картофелины, 5 яиц, 4 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, соль, по 1/2 стакана сливок или молока и растительного масла.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и тщательно разотрите с сахаром и солью, добавьте к ним молоко. Размешайте до однородного состояния. Небольшими порциями всыпьте муку, постоянно размешивая, чтобы не было комков. Картофель очистите и сварите до полной готовности, растолките в пюре, добавляя подогретые сливки или молоко. Белки взбейте в густую пену и введите их в готовое тесто, добавьте остывшее картофельное пюре и, перемешав, сразу начинайте выпекать.

Обжаривайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с обеих сторон. К блинам можете подать растопленное сливочное масло или сметану.

Подсчитаем калории

Блины обычно выпекают на растительном масле. Растительное масло высоко-калорийный продукт, в среднем 899 ккал на 100 г. Соответственно, оно повышает калорийность блинов. Сливочное масло (как и все животные жиры) обладает еще большей калорийностью, чем растительное, и если блин пожарен на сливочном масле, он становится сам по себе чрезвычайно сытным.

Воздушные на кефире

Требуется: 1000 г пшеничной муки, 6 яиц, 5 стаканов (1 л) нежирного кефира, 3 ст. л. сахара, соль, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и тщательно разотрите с сахаром и солью, добавьте к ним кефир. Размешайте до однородного состояния. Небольшими порциями всыпьте муку, постоянно размешивая, чтобы не было комков. Белки взбейте в густую пену и введите их в готовое тесто. Перемешав, сразу начинайте выпекать.

Обжаривайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с обеих сторон. К блинам подайте растопленное сливочное масло или сметану.

Глава 6. Блины с кашей

Овсяные

Требуется: 1 стакан овсяной крупы, 2 стакана муки, 1/2 л молока, 2 яйца, по 2 ст. л. растительного масла и сахара, соль.

Способ приготовления. Сварите жидкую овсяную кашу на стакане молока, разбавленном водой, протрите ее через сито, охладите до комнатной температуры. Затем добавьте сахар, соль, яйца. Все хорошо перемешайте, влейте растительное масло. Выпекайте на горячей сковороде, смазанной растительным маслом, тонкие блины.

Подавайте овсяные блины к кислому молоку, сметане, ухе, прозрачным и овощным супам.

Блинные советы

Блины с добавлением манной крупы будут пышнее, воздушнее, если примерно за полчаса до приготовления теста манную крупу замочить в воде или молоке и дать ей разбухнуть.

Картофельные

Требуется: 2 стакана муки, 300 г картофеля, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 50 г сливочного маргарина, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите и сварите, разомните до однородного пюре, добавьте соль, сахар. Дрожжи разведите теплым молоком, а когда они поднимутся, влейте в приготовленное пюре. Туда же всыпьте муку и влейте молоко. Все тщательно перемешайте и поставьте тесто в теплое место для поднятия. Когда блины подойдут, жарьте их на горячей сковороде, смазанной маргарином.

Перед подачей полейте блины растопленным сливочным маслом.

Русские традиции

Традиционно, с древних времен, широко использовалось приготовление муки, крупы и других продуктов из цельного зерна. Такая мука обладает полезными свойствами, так как в ней сохраняются белки, витамины, минеральные соли и ненасыщенные жирные кислоты.

Картофельные (2)

Требуется: 2 стакана муки, 200 г картофеля, 1 ч. л. сахара, 1 стакан кефира, 30 г дрожжей, 100 г сливочного масла, яйцо, соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Картофель очистите и натрите на мелкой терке, всыпьте соль, сахар, перемешайте. Дрожжи разведите теплой водой, добавьте муку, кефир, взбитое яйцо, тертый картофель, 50 г растопленного сливочного масла, снова перемешайте. Поставьте тесто в теплое место для подъема.

Жарьте блины на хорошо разогретой сковородке, предварительно смазанной сливочным маслом.

Подсчитаем калории

Блины с кашей содержат 70 % углеводов, 20 % белков и 10 % жиров.

Манные

Требуется: 2 стакана муки, 3 стакана молока, 3 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. сахара, соль, 2 яйца, 20 г дрожжей, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Сварите манную кашу обычным способом, остудите немного, добавьте в нее сахар, соль, влейте стакан теплого молока, 50 г растопленного сливочного масла, разведенные дрожжи. Взбейте яйца в крепкую пену, затем аккуратно введите их в основное тесто, перемешайте. Поставьте на 30—40 минут в тепло, пока блины не подойдут.

Жарьте на хорошо раскаленной сковороде. Готовые блины подавайте с растопленным сливочным маслом или сметаной.

О блинах

«А теперь ступай домой да к вечеру наготовь штофик да кизлярочки – и я к тебе по лесенке перелезу, и на радостях выпьем за немцево здоровье.

– Ну, ты приходить, пожалуй, приходи, а чтобы я стал за его здоровье пить, так этого уже не будет. Пусть лучше придет на мои поминки блины есть, да подавится».

Н. С. Лесков. «Железная воля»

С манной кашей (2)

Требуется: 2 ст. л. манной крупы, 3 стакана молока, 1 стакан муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, яблоко, морковь, 4 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения и, постепенно помешивая, всыпьте крупу, добавьте немного соли и сахара, варите кашу до готовности. Яйца взбейте с сахаром в крепкую пену, добавьте муку, размешивая, постепенно влейте подогретое молоко. Затем введите в тесто остывшую манную кашу, перемешайте. Яблоко очистите и натрите на крупной терке или порежьте на небольшие кусочки. Морковь также натрите на крупной терке. Тертые морковь и яблоко смешайте, добавьте в тесто, перемешайте до однородной массы.

Жарьте на толстой сковороде небольшого размера до образования корочки. Перед подачей горячие блины обильно полейте растопленным сливочным маслом.

Блинные советы

Когда дрожжевое тесто для блинов подойдет, ни в коем случае не мешайте его, в противном случае блины не будут пышными.

С пшенной кашей

Требуется: по 2 стакана пшена и молока, 1/2 стакана воды, 1 стакан муки, 3 яйца, 30 г дрожжей, по 2 ст. л. растительного масла и сахара, соль.

Способ приготовления. Смешайте стакан молока с водой. Пшено промойте в холодной воде, сварите вязкую кашу, остудите. В теплое молоко положите дрожжи, немного муки, 1 ст. л. сахара, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 20—30 минут. Когда опара подойдет, добавьте в нее остальную муку, соль, сахар, небольшими порциями введите в тесто пшенную кашу и взбитые в крепкую пену яйца. Все перемешайте. Должно получиться тесто, по консистенции похожее на сметану. Если оно более густое, влейте еще молока или добавьте взбитое яйцо.

Жарьте на разогретой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом.

С гречневой кашей

Требуется: 1 стакан гречневой крупы, по 3 стакана молока и муки, 250 мл воды, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Стакан молока и воду смешайте, добавьте немного соли и сахара и сварите из гречки вязкую кашу. Взбейте яйца, добавьте сахар, соль и разотрите до получения однородной массы, постепенно, небольшими порциями, всыпьте муку и тщательно размешивайте, чтобы не было комков. Когда тесто будет достаточно густым, разбавьте его теплым молоком, перемешайте и положите остывшую кашу и растопленное сливочное масло.

Жарьте на разогретом сливочном масле до коричневого цвета. Подавайте гречневые блины и к мясным блюдам, и в качестве десерта.

Русские традиции

Блины с кашей особенно хороши с пылу с жару, но если они все же остыли, русские хозяйки традиционно разогревали их над горячим паром, устраивая им так называемую водяную баню. При таком способе разогрева вкус блинов значительно улучшается.

С пшеничной кашей

Требуется: по 1 стакану молотой пшеницы и сливок, по 2 стакана молока и муки, 3 яйца, 50 г растительного масла, 40 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Молотую пшеницу промойте несколько раз и залейте холодной водой на 4—5 часов. Разбухшую крупу залейте стаканом молока и водой, добавьте немного соли и сварите жидкую вязкую кашу. Яйца смешайте с сахаром и солью, взбейте до однородной массы, влейте подогретое молоко, осторожно всыпьте муку и размешайте, чтобы не было комочков, добавьте кашу, все перемешайте, в конце введите в массу разведенные дрожжи и растительное масло.

Жарьте на раскаленной сковородке в небольшом количестве жира. Подайте к блинам сливки, взбитые с сахаром и ванилью.

Подсчитаем калории

В 100 г манной каши содержится 120 ккал, в 100 г гречневой – 110 ккал, в 100 г овсяной – 80 ккал, в 100 г пшенной каши – 115 ккал.

С геркулесовой кашей

Требуется: 1 стакан крупы «Геркулес», по 3 стакана молока и муки, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1/2 стакана сахарной пудры, соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Овсяные хлопья залейте теплой водой и оставьте на 30—40 минут для набухания. После этого крупу залейте 2 стаканами молока, добавьте сахар, соль, сливочное масло и поставьте на медленный огонь. Постоянно помешивая, варите кашу 15—20 минут с момента закипания, затем остудите. Взбейте яйца до пышной пены, всыпьте муку, влейте теплое молоко, добавьте соду, растительное масло и тщательно перемешайте. После этого постепенно добавляйте в полученное тесто остывшую овсяную кашу.

Жарьте блины на хорошо разогретой сковороде, обильно смазанной сливочным маслом. Перед подачей полейте их ягодным или фруктовым сиропом.

О блинах

Известный русский писатель Александр Иванович Куприн, по утверждениям современников, очень любил блины. Возможно, именно поэтому он дал образную характеристику блина как ритуального кушанья. В одном из произведений он писал: «Блин кругл, как настоящее щедрое солнышко... Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».

С рисовой кашей

Требуется: по 1 стакану рисовой крупы и кефира, по 3 стакана молока и муки, 4 яйца, по 100 г дрожжей и сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Промытый рис залейте 2 стаканами молока, добавьте сахар, соль и варите на медленном огне, постоянно помешивая, кашу до довязкости. Тесто готовьте безопарным способом. Подогрейте 1 стакан молока, добавьте дрожжи и разотрите массу до однородности, всыпьте сахар, соль, добавьте слегка подогретый кефир, 50 г растопленного сливочного масла. Взбейте яйца до крепкой пены и введите их в основную смесь, добавьте растительное масло, тщательно перемешайте. Накройте тесто салфеткой и поставьте в тепло для брожения. Когда объем теста увеличится в 2 раза, размешайте его, положите остывшую рисовую кашу и снова поставьте в тепло на 30—40 минут.

Жарьте блины на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом. Подавайте с сахаром или вареньем.

Блинные советы

Блины с манной, рисовой или пшенной кашей будут вкуснее, если готовые изделия сначала смазать растопленным сливочным маслом, а потом посыпать сахаром, но не наоборот, иначе сахар быстро растворится и впитается в масло.

Рисовые

Требуется: 1/2 стакана рисовой крупы, 2 стакана молока, по 1 стакану воды и муки, яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В кипящую воду добавьте соль, сахар, всыпьте промытый рис и варите до готовности. Готовую кашу слегка охладите, добавьте яйцо, влейте теплое молоко, всыпьте муки, массу перемешайте до образования негустого теста. Жарьте блины на разогретой сковороде, смазанной сливочным маслом, до появления румяной корочки. Подавайте горячими с маслом, сметаной или вареньем.

Русские традиции

Наиболее традиционными в русской кухне считаются блины с пшенной кашей, их подавали к столу как в будни, так и в праздничные дни.

С ячневой кашей

Требуется: по 1 стакану ячневой крупы и сливок, 2 стакана молока, 3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, по 100 г меда и сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Крупу промойте, залейте сливками, добавьте сахар, соль и варите на слабом огне до готовности. Готовую кашу остудите, добавьте в нее яйца, растопленное сливочное масло, влейте теплое молоко и всыпьте муку, сахар, соль, соду, тщательно размешайте. Жарьте блины на хорошо раскаленной и смазанной сливочным маслом сковороде до светло-коричневого цвета. Перед подачей полейте растопленным медом.

Блинные советы

Для приготовления вязкой каши крупу промывают сначала теплой водой, затем горячей.

С гурьевской кашей

Требуется: по 1/2 стакана манной крупы и сахара, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 3 стакана муки, 2 яйца, по 50 г сливочного масла, маргарина, кураги и чернослива, яблоко, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. лимонной цедры, соль.

Способ приготовления. Манную крупу залейте горячим молоком и варите на слабом огне, периодически помешивая, в течение 10—15 минут, за 5 минут до готовности добавьте сахар, соль, изюм, мелко нарезанные яблоки, курагу и чернослив. Готовую кашу остудите, влейте сливки, добавьте растопленное сливочное масло. Яйца разотрите добела, влейте в основную массу, добавьте лимонную цедру, тесто перемешайте до однородности. Жарьте блины на сковороде, обильно смазанной любым жиром.

Перед подачей полейте блины растопленным сливочным маслом и посыпьте сахарной пудрой.

Русские традиции

С блинами связана и еще одна традиция, существовавшая на Руси. При появлении первого снега принято было печь блины из каши белого цвета – манной или рисовой. Белые блины символизировали снежную зиму.

С перловой кашей

Требуется: 1/2 стакана перловой крупы, 200 мл воды, 2 стакана молока, 3 яйца, 3 стакана муки, по 50 г сливочного маргарина и дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Перловку промойте, залейте холодной водой, добавьте соль и варите до готовности. Остудите. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплого молока, всыпьте немного муки, перемешайте, поставьте опару в тепло на 20—30 минут, затем влейте в нее остальное молоко, всыпьте муку, сахар, соль, введите растопленный сливочный маргарин, остывшую перловую кашу, перемешайте. Взбейте яйца до пышной пены и введите в основное тесто, быстро перемешайте. Блины лучше выпекать на толстых сковородах небольшого размера. Подавайте с маслом и сметаной.

Подсчитаем калории

Гороховая каша считается особенно калорийной, так как горох на 92 % состоит из белка, в 100 г гороховой каши содержится 190 ккал.

С рисовой и пшенной кашей

Требуется: по 1/2 стакана риса, пшена и сахара, по 2 стакана муки и молока, 2 яйца, 1 стакан воды, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Рис замочите на несколько часов в холодной воде. Пшено промойте. Рис и пшено смешайте, залейте кипящей водой, добавьте сахар, соль и варите на слабом огне в течение 20—30 минут с момента закипания. Затем кашу поставьте в духовой шкаф на 15 минут, чтобы упарилась, заправьте сливочным маслом и немного остудите. Влейте в кашу молоко, всыпьте просеянную муку, вбейте по одному яйца, добавьте соду и тщательно размешайте, чтобы не было комочков, влейте растительное масло.

На горячей сковороде выпекайте тонкие блины, подавайте с вареньем или сахаром.

О блинах

Блины очень часто упоминаются в различных произведениях многих писателей. Их, как известно, не прочь был отведать и главный герой поэмы «Мертвые души» Николая Васильевича Гоголя Чичиков.

С пшенной кашей и тыквой

Требуется: 1 стакан пшенной крупы, 400 г тыквы, 3 стакана молока, 2 стакана муки, 3 яйца, по 50 г сливочного масла и дрожжей, 3 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте тонкими ломтиками, залейте кипящим молоком, положите сахар, соль, доведите до кипения. Через 5—10 минут всыпьте пшено, предварительно промытое в холодной воде, хорошо перемешайте и варите еще 30—40 минут. Остудите до средней температуры. В теплом молоке разведите дрожжи, всыпьте 1/2 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте опару салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут, подождите, когда масса увеличится в объеме в 2 раза. Далее в готовую опару всыпьте сахар, соль, введите растертые в крепкую пену яичные желтки, растопленное сливочное масло. Все тщательно перемешайте и положите остальную муку, затем остывшую кашу, снова перемешайте.

Жарьте на горячей сковороде, обильно смазанной растительным маслом. Подавайте к кислому молоку, сметане.

Подсчитаем калории

Каждые 200 г изделий из теста, в том числе и блинов, – это 100 г углеводов, а лишние 100 г углеводов приводят к отложению в организме 30 г жира.

«Пшенные»

Требуется: 1 стакан пшенной крупы, 200 г муки, 3 стакана молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром добела, всыпьте просеянную муку, соль, влейте теплое молоко, растопленное сливочное масло, тщательно перемешайте. На сухой сковороде испеките блины. Пшено промойте теплой водой, засыпьте в кипящее молоко, сварите вязкую пшенную кашу. На одну половину испеченного блина положите кашу, разровняйте поверхность и покройте второй половиной. Готовые блины обильно смажьте растопленным сливочным маслом.

О блинах

Надежда Тэффи в своих произведениях даже попыталась устами одного из героев объяснить, что такое блин. «Сейчас я возьму на себя честь объяснить вам, что такое блин. Для получения этого последнего берется окружность в три вершка в диаметре. Пи-эр квадрат заполняется массой из муки с молоком и дрожжами. Затем все это сооружение подвергается медленному действию огня, отделенного от него железной средой. Чтобы сделать влияние огня на пи-эр квадрат менее интенсивным, железная среда покрывается олеиновыми и стеариновыми кислотами, то есть так называемым маслом. Полученная путем нагревания компактная тягуче-упругая смесь вводится затем через пищевод в организм человека, что в большом количестве вредно».

С творогом

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 1 стакан кефира, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, 300 г нежирного творога, по 100 г сливочного масла или маргарина и сметаны, 1/2 ч. л. соды, соль.

Яйца разотрите с сахаром в глубокой кастрюле до пышной массы белого цвета, добавьте соль, перемешайте. Всыпьте стакан муки, влейте теплое молоко, подогретый кефир, растопленное сливочное масло или маргарин, добавьте соду и хорошо размешайте до однородной массы, затем всыпьте остальную муку, снова перемешайте. Творог смешайте со сметаной и введите в основное тесто. Жарьте на сковороде в большом количестве жира. Подавайте со сметаной или растопленным медом.

Подсчитаем калории

Установлено, что повышение калорийности ежедневного рациона всего лишь на 200 ккал дает за год около 10 кг жировой ткани.

С тыквенной кашей

Требуется: 1 стакан воды, 3 стакана молока, 600 г тыквы, 2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте небольшими тонкими ломтиками, залейте кипящей водой, добавьте сахар, соль, перемешайте, доведите до кипения и варите на слабом огне 30—40 минут. Остудите, протрите через сито или разомните ложкой до кашицеобразной массы. В полученную массу добавьте растопленное сливочное масло, влейте теплое молоко, перемешайте. Взбейте яйца в крепкую пену, соедините их с основной массой, добавьте просеянную муку, перемешайте до однородного жидкого теста.

Жарьте блины на хорошо разогретой сковороде, смазанной любым жиром. Горячие блины при подаче можете посыпать сахаром.

Блинные советы

Для ускорения варки перловой крупы рекомендуется замачивать ее в холодной воде на 2 часа. Воды нужно взять в три раза больше массы крупы.

С полентой

Требуется: по 2 стакана воды и муки, 1 стакан сливок, 150 г кукурузной крупы, 2 яйца, соль, 2 ст. л. растительного масла, 100 г маргарина, 50 г дрожжей.

Способ приготовления. В кипящую подсоленную воду влейте масло и медленно, при непрерывном помешивании всыпайте кукурузную крупу. Варите поленту на умеренном огне 40 минут, пока не загустеет. Кашу остудите, влейте теплые сливки, положите дрожжи, перемешайте и поставьте в тепло на 20—30 минут. Далее влейте подогретые сливки, добавьте муку, соль, перемешайте до однородной массы. Яйца взбейте с сахаром до однородной пышной пены, влейте в основную массу, добавьте растительное масло, перемешайте.

Жарьте блины на разогретой сковородке до светло-коричневого цвета. К блинам с полентой можете подать сметану.

Подсчитаем калории

Энергетическая ценность 100 г гурьевской каши составляет 310 ккал.

Гороховые

Требуется: 1/2 стакана гороха, 1 стакан муки, 2 стакана молока или воды, 40 г дрожжей, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Замочите горох в холодной воде на 5—6 часов. Всыпьте разбухший горох в кипящую воду или молоко, варите до готовности. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте соль, остывшую гороховую кашу, замесите тесто. Гороховая каша тяжела на подъем, поэтому через час добавьте теплое молоко, муку и замесите тесто. Жарьте блины на разогретой сковороде, обильно смазанной жиром. Подавайте горячими, с маслом.

Русские традиции

По русской традиции, ни один поминальный обед не обходился без блинов с гречневой кашей.

«Праздничные»

Требуется: 3 стакана муки, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 200 г творога, по 100 г сметаны и сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 50 г дрожжей, соль

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи, всыпьте половину муки, хорошо перемешайте, накройте опару салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут, до увеличения массы в объеме в 2 раза. В готовую опару всыпьте сахар, соль, растертые в крепкую пену яичные желтки, растопленное сливочное масло. Все тщательно перемешайте и добавьте остальную муку, вымесите тесто до эластичной массы и разведите его, постепенно помешивая, подогретым молоком, положите творог, сметану. Вторично поставьте тесто в тепло для брожения, и как только оно поднимется, приступайте к выпечке блинов.

Готовые блины полейте растопленным сливочным маслом и посыпьте сахаром.

Подсчитаем калории

Чтобы снизить содержание углеводов в блинах, необходимо включить в состав теста овощи (тыкву, капусту, морковь) и фрукты (яблоки, груши), причем такие добавки должны составлять 1/6 общего объема теста.

«Ассорти»

Требуется: по 1/2 стакана рисовой, пшенной и пшеничной крупы, 1 стакан муки, по 2 стакана молока и воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. натурального меда, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Крупы смешайте, промойте теплой водой, засыпьте в кипящую воду и варите в течение 10—15 минут. Откиньте на сито, когда стечет вода, залейте горячим молоком и варите кашу на слабом огне, периодически помешивая, 15—20 минут с момента закипания. Добавьте сахар, соль, сливочное масло, натуральный мед, перемешайте, закройте крышкой и поставьте в духовку на 7—10 минут. Немного остудите кашу, влейте молоко, добавьте взбитые яйца, всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте тесто, чтобы не было комочков. Жарьте блины на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Пословицы и поговорки о блинах

Блины съел, вареники съел; а уж на третью работу – цепом махать – сил не хватает.

С кашей из саго

Требуется: по 1/2 стакана саго и сахара, 3 стакана молока, 1 стакан муки, 100 г моркови, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Половину молока доведите до кипения, всыпьте крупу, добавьте 2 ст. л. сахара, соль, сливочное масло, перемешайте и варите на медленном огне в течение 20—25 минут, пока саго не разварится. Готовую кашу остудите. Дрожжи разведите подогретым молоком, всыпьте муку, остальной сахар, натертую на мелкой терке морковь и готовую остывшую кашу, массу перемешайте и поставьте в тепло на 15—20 минут. Когда объем теста увеличится в 2 раза, приступайте к выпечке.

Жарьте блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, до светло-золотистого цвета. Подавайте с растопленным медом или вареньем в качестве десерта.

Русские традиции

Иногда в XIX веке в русских деревнях новоиспеченные свекрови испытывали своих невесток именно на умение печь вкусные и пышные блины. Если семье мужа нравились блины, испеченные невесткой, в дальнейшем к ней относились терпимее. Если же молодая жена не больно отличалась в кулинарии, ее начинали считать неумехой, и каждый старался поучить ее уму-разуму.

«Утренние»

Требуется: по 1/2 стакана простокваши, овсяной и пшеничной крупы, по 2 стакана молока и муки, 1 стакан сливок, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, соль, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Овсянку и пшеничную крупу смешайте, залейте кипящим молоком, добавьте 1 ст. л. сахара, соль и варите до готовности. В горячую кашу влейте сливки, простоквашу, всыпьте муку, соду, добавьте сахар, сливочное масло, перемешайте до однородной массы. Блины жарьте на раскаленной сковороде, смазанной любым жиром. При подаче полейте блины ягодным сиропом или посыпьте сахарной пудрой.

Глава 7. Блины заварные

Дрожжевые заварные

Требуется: 250 г пшеничной муки, 1 стакан молока (или воды), 2 яйца, 20 г сливочного масла (или маргарина), 10 г дрожжей, соль, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом подслащенном молоке. К моменту готовности дрожжей в блюдо с просеянной мукой добавьте кипящее молоко и тщательно перемешайте его, чтобы не было комочков. Массу охладите, затем в заварную муку вылейте подготовленные раннее дрожжи и вновь все хорошо перемешайте. Накройте полотенцем и поставьте в тепло на 40 минут, чтобы тесто поднялось.

Когда опара в 2 раза увеличится в объеме, добавьте в нее слегка взбитые яичные желтки, размягченное масло, сахар и соль и перемешайте, далее постепенно, маленькими порциями, добавляйте оставшуюся муку, каждый раз перемешивая тесто. В однородное и эластичное тесто вылейте остаток молока и тщательно замесите. Готовое тесто снова поставьте в тепло, и когда оно поднимется во второй раз, перемешайте его, опять накройте полотенцем и поставьте в тепло. После третьего подъема добавьте в тесто заранее взбитые до пены яичные белки и дайте подготовленной массе постоять 20 минут. Выпекайте на раскаленной сковороде. Готовые блины смазывайте сливочным маслом.

Подсчитаем калории

В 500 г молока содержится 320 калорий, поэтому людям, заботящимся о своем весе, не стоит злоупотреблять этим белковым продуктом.

Гречнево-пшеничные

Требуется: по 1 стакану гречневой и пшеничной муки, 2 стакана молока, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана растительного или топленого масла, соль.

Способ приготовления. Гречневую и пшеничную муку смешайте и залейте половиной кипящего молока, тщательно размешайте и дайте остыть. В оставшейся части молока разведите дрожжи и как только они поднимутся, переложите их в смешанную с молоком муку, перемешайте и, накрыв салфеткой, поставьте в тепло для подъема теста на 30—40 минут. Когда тесто подойдет, вылейте в него желтки, растертые с сахаром, добавьте соль, подсолнечное или топленое масло и взбитые яичные белки. Все тщательно перемешайте, поставьте в тепло на 20—30 минут. Выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом, до полной готовности.

Подсчитаем калории

50 г сливочного масла содержат 374 калории, что говорит об очень высокой энергетической ценности продукта.

Заварные гречневые

Требуется: по 2 стакана гречневой муки и молока, по 30 г сливочного масла и дрожжей, яйцо, 1/4 стакана воды, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 стакана оливкового масла, соль.

Способ приготовления. Вскипятите молоко, 1/3 часть отлейте, а остальным разведите просеянную через сито гречневую муку, тщательно перемешайте. В небольшом количестве теплой воды замочите дрожжи, и когда они разбухнут, переложите их в уже остывшую заварную муку. Желтки хорошо взбейте до однородного состояния и вместе с размягченным сливочным маслом введите в тесто. Вымесите тесто, накройте салфеткой и поставьте в тепло, чтобы оно подошло.

Через некоторое время положите в тесто соль, сахар и влейте оставшееся горячее молоко, хорошо взбейте, добавьте взбитые яичные белки и снова поставьте в тепло. Выпекайте блины на смазанной разогретой сковороде, выливая тесто тонким слоем и распределяя его по всей поверхности.

Из жизни великих

Великий русский писатель Александр Сергеевич Пушкин в детстве к блинам относился равнодушно. Но на одном из званых вечеров ему пришлось отведать блинов, приготовленных по специальному рецепту французского повара. Повода для отказа не нашлось, тем более что Пушкин не хотел обижать своим отказом почитающих его хозяев дома. Подобный подвиг с его стороны был оправдан великолепным вкусом блинов, которые еще никогда не казались ему такими лакомыми.

После прекрасно проведенного вечера Пушкин вернулся домой под впечатлением. На следующий день он попросил повариху испечь блины, в результате чего, испробовав ее творение, он удивился тому, что вкус этих блинов ничем не напоминал ему тех, каких он отведал на вечере. В стремлении поесть хотя бы еще раз таких блинов Александр Сергеевич пришел к тем людям и попросил открыть ему тайну их приготовления. Поскольку повар был большим почитателем таланта Пушкина, он без лишних препирательств открыл свой секрет поэту и попросил его никому больше не рассказывать рецепт.

Тыквенные (1)

Требуется: 150 г муки, 100 г тыквы, 30 г дрожжей, 3 стакана молока, 3 ст. л. растительного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Очищенную тыкву положите на противень на фольгу, поставьте в духовку и запекайте до тех пор, пока она не станет мягкой. Дайте ей остыть и протрите на крупной терке. Молоко доведите до кипения и постепенно всыпьте в него муку, хорошенько перемешайте. Когда смесь остынет, влейте в нее разведенные в воде дрожжи и вновь перемешайте. В последнюю очередь положите тыкву, перемешайте и, накрыв полотенцем, поставьте в тепло. Когда тесто подойдет, добавьте в него 1 ст. л. подсолнечного масла, растертые с сахаром желтки, соль и взбитые белки. Вымесите тесто и снова поставьте в тепло на 15—20 минут. Блины выпекайте на хорошо разогретой сковородке, смазанной растительным маслом.

Блинные советы

При использовании в приготовлении теста маргарина соль предпочтительнее не добавлять, так как блины приобретут сильно выраженный солоноватый вкус. Но если вы все-таки положили соль, все можно исправить, намазав блины вареньем.

Тыквенные (2)

Требуется: по 500 г пшеничной муки и тыквы, по 100 г сахара и сливочного масла, 30 г дрожжей, 2 стакана молока или воды, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1/4 стакана растительного масла.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в половине стакана молока, а оставшееся вскипятите и залейте им муку. Полученную массу остудите и после этого добавьте к ней дрожжи. Тесто тщательно перемешайте и всыпьте 1 ст. л. сахара. Когда опара будет готова, положите в нее растертые с оставшимся сахаром яйца и растопленное сливочное масло. Замесите и поставьте в тепло на 2 часа. Тыкву порежьте кубиками средней величины и потушите в молоке с маслом. Когда она станет мягкой, слейте лишнее молоко и протрите тыкву через сито. Пюре добавьте в тесто во время первой осадки. Выпекайте на раскаленной и смазанной растительным маслом сковороде. Подавайте со сметаной или сливочным маслом.

Блинные советы

Превратить блины в изделия оригинальной формы можно при помощи обычного стакана. Из испеченных блинов стаканом вырезают круги, которые впоследствии накладывают друг на друга (минимум 5 кружков) и промазывают между собой растертым с сахаром желтком.

Заварные на соде

Требуется: 500—600 г муки, 3 стакана воды, 3 яйца, 1/2 ч. л. соды, 3 ч. л. сахара, соль, 1/3 ч. л. лимонной кислоты, уксус.

Способ приготовления. В яйца добавьте сахар и хорошо разотрите. Кипяченую воду небольшими частями влейте в просеянную муку и перемешайте до однородного состояния. В получившуюся жидкую массу добавьте соль, раствор соды с уксусом и растертые с сахаром яйца. В конце положите в тесто лимонную кислоту, снова хорошо перемешайте. Выпекайте блины на хорошо прогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Подавайте со сливочным маслом.

Подсчитаем калории

Уже многим известно, что сахар является одной из самых больших угроз для сладкоежек, так как в 30 г этого продукта содержится 120 ккал.

«На скорую руку»

Требуется: 250 г муки, 300 г молока, 1/2 стакана воды, яйцо, 1/2 ст. л. сахара, соль, по 1/4 ч. л. соды и лимонной кислоты.

Способ приготовления. В горячее молоко постепенно всыпьте муку и тщательно перемешайте до однородного состояния. Когда смесь остынет, разбейте в нее яйцо, добавьте сахар, соль, соду и вновь хорошо перемешайте. Разведите в воде лимонную кислоту и вылейте в тесто перед самой выпечкой. Деревянной ложкой вылейте тесто на разогретую и смазанную растительным маслом сковороду тонким слоем. Готовые блины смазывайте сливочным маслом.

Блинные советы

Любителям сладкого можно посоветовать положить немного больше сахара (примерно на 1 ч. л.) в тесто, чтобы блины получились не только сладкими, но и румяными.

Заварные с луком

Требуется: по 1/2 стакана пшеничной муки и молока, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 20 г маргарина (или сливочного масла), 5 г дрожжей, соль, 1/4 стакана растительного масла, головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, 70 г филе рыбы.

Способ приготовления. Луковицу порежьте тонкими кольцами, измельчите зеленый лук, выложите на горячую сковороду и обжарьте в растительном масле. Репчатый лук должен приобрести золотистый цвет. Мякоть рыбы порежьте маленькими кусочками, посолите и, добавив слегка обжаренный лук, обжарьте в оставшемся растительном масле. Сваренное вкрутую яйцо мелко порубите и положите туда же.

Вскипятите молоко, охладите до 50 ˚С и, постепенно введя в него требуемое количество муки, перемешайте до однородной массы, дайте остыть. Положите в смесь муки и молока разбухшие дрожжи, сахар, соль, желтки и снова тщательно перемешайте, поставьте в тепло на 2 часа.

Когда тесто будет подниматься, осаживайте (не менее двух раз). В последнюю очередь положите в тесто растопленный маргарин или сливочное масло и взбитые в пену белки. Тщательно перемешайте, выложите в тесто приготовленную ранее смесь рыбы, лука и яйца и, снова перемешав, дайте постоять полчаса. Выпекайте блины на раскаленной сковороде, смазанной подсолнечным маслом. Подавайте со сметаной.

Подсчитаем калории

100 г топленого и сливочного масла содержат 1,2 мг витамина А.

Заварные с яблоками

Требуется: по 1 стакану пшеничной и гречневой муки, 20 г дрожжей, 3 стакана молока, 4 ч. л. сахара, 50 г топленого масла, 500 г яблок, 3 яйца, соль.

Способ приготовления. Яблоки слегка запеките в духовке, потом остудите, удалите сердцевину и протрите через сито или пропустите через мясорубку.

Разведите дрожжи в стакане молока и оставьте подходить на 20—30 минут. Стакан молока вскипятите и постепенно вылейте его в смесь пшеничной и гречневой муки, непрерывно помешивая. Как только тесто остынет, добавьте в него растертые с сахаром яичные желтки и соль. Замешенное тесто поставьте в тепло и дайте подойти. После двух обминок обдайте тесто горячим молоком (1 стакан), добавьте взбитые белки и заранее подготовленное яблочное пюре. Тщательно размешайте, чтобы в тесте не было комочков, и выпекайте блины. Подавайте их с джемом.

Блинные советы

Если в тесто для блинов положить сахара больше разумных пределов, процесс брожения замедлится и в середине готовые блины получатся непропеченными.

Заварные с картофелем

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 200 г картофеля, 1 ст. л. сахара, 20 г дрожжей, 2 ст. л. маргарина, соль.

Способ приготовления. Очищенный картофель натрите на мелкой терке, в него положите соль, сахар и перемешайте. Заранее вскипяченное молоко постепенно влейте в требуемое количество муки, постоянно помешивая. Тщательно перемешайте и остудите эту смесь, затем положите в массу разведенные в теплом молоке дрожжи, снова перемешайте и поставьте в тепло для подъема. Когда объем теста увеличится, опустите его (проделайте это дважды). Когда тесто подойдет в третий раз, переложите в него приготовленное картофельное пюре, вновь все перемешайте. Выпекайте блины на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом или маргарином.

Подсчитаем калории

100 г сыра, часто используемого в качестве начинки для блинов или блинчиков, содержат: витамина А – 0,9 мг, витамина В1 – 0,03 мг, витамина В2 – 0,36 мг.

Заварные с пшеном

Требуется: 300 г муки, 40 г дрожжей, по 3 стакана молока и воды, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 200 г пшена, 3—4 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Пшено запустите в кипящую подсоленную воду, перемешайте и вновь доведите до кипения. Немного поварите кашу, затем снимите с огня, слейте аккуратно воду и добавьте в пшено 1,5 стакана молока, соль и сахар, хорошо перемешайте. Снова поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, чтобы крупа не пристала к стенкам кастрюли. Готовую кашу остудите.

Половину требующегося количества молока доведите до кипения. В просеянную муку постепенно вылейте вскипяченное молоко, хорошенько перемешайте до однородного состояния. Как только тесто остынет, перелейте в него заранее разведенные в воде дрожжи, вновь перемешайте, положите оставшуюся соль, сахар, растопленное масло, взбитые яйца и еще раз перемешайте. Накройте чистым полотенцем и поставьте в тепло. Как только тесто поднимется, опустите его и оставьте еще на час. После второго подъема положите в тесто готовую пшенную кашу, перемешайте ложкой и дайте постоять 20 минут. Выпекайте блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Подавайте со сливками или сметаной.

Блинные советы

Вкус блинов станет другим, если в тесто добавить 1 ст. л. растительного масла и тщательно перемешать. К тому же при выпечке таких блинов не надо будет дополнительно смазывать сковороду жиром.

Заварные с изюмом

Требуется: 300 г кукурузной муки, 1,5 стакана воды, 4 ст. л. сухого молока, 3 яйца, 150 г изюма, 1 ст. л. сахара, соль, 1/2 ч. л. соды, уксус.

Способ приготовления. Просейте муку и залейте требуемым количеством кипящей жидкости, в которой предварительно разведите сухое молоко. Тщательно перемешайте до полного исчезновения комков и дайте остыть. Затем в заварное тесто добавьте яйца, растертые с сахаром, соль и раствор соды с уксусом. Полученную массу тщательно перемешайте и положите туда изюм. Оставьте тесто на 40 минут в теплом месте.

Из готового теста на разогретой и смазанной растительным маслом сковороде выпекайте блины, подавайте к столу с вареньем или джемом.

Подсчитаем калории

Одно яйцо содержит: витамина А – 1,3 мг, витамина В1 – 0,07 мг, витамина В2 – 0,16 мг, витамина РР – 0,12 мг.

Заварные с курагой

Требуется: 300 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 100 г кураги, 1 ст. л. сахара, соль, 10 г дрожжей.

Способ приготовления. Вскипятите молоко и всыпьте в него сахар, соль, постепенно введите муку и тщательно перемешайте до исчезновения комков. Дайте тесту остыть и влейте разведенные в воде дрожжи. В последнюю очередь введите яйца и хорошо взбейте, чтобы тесто стало воздушным. Курагу мелко порежьте и добавьте в тесто. Выливайте его небольшими порциями на раскаленную сковороду и сразу, как поверхность блина подсохнет, переворачивайте на другую сторону. Подавайте со сметаной.

Блинные советы

Чтобы придать блинам оригинальный вкус, попробуйте добавить в них экзотические фрукты (киви, бананы). Порежьте их тонкими ломтиками и положите тесто перед самой выпечкой.

Заварные капустные

Требуется: по 2 стакана молока (или воды) и пшеничной муки, 30 г дрожжей, 2 яйца, 200 г капусты, 1 ст. л. растительного масла, 1—2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения. В 3/4 части горячего молока постепенно всыпьте просеянную через сито пшеничную муку, тщательно размешайте, остудите. В 1/4 части теплого молока разведите дрожжи и влейте в смесь муки и молока, добавьте туда же яйца, растительное масло, сахар и соль. Хорошо перемешайте. Сварите в небольшом количестве воды мелко нашинкованную капусту и добавьте ее в тесто, вновь перемешайте. Блины выпекайте на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом или маргарином.

Глава 8. Блины с припеком

С жареным луком

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 300 г репчатого лука, 200 г растительного масла, 100 г кулинарного жира или растительного масла для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яичные желтки, растительное масло (лучше рафинированное подсолнечное). Все перемешайте и всыпьте остальную муку, затем вымешайте до эластичного состояния и постепенно разведите теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема и увеличения объема в 2 раза. Затем тесто размешайте, чтобы оно осело, снова поставьте в тепло, дайте подняться и еще раз обомните, добавив взбитые в пену яичные белки, оставьте на 15—20 минут, чтобы оно поднялось.

Приготовьте припек. Как только тесто поднимется в последний раз, приступайте к выпечке. Лук мелко нашинкуйте и поджарьте отдельно на растительном масле или жире, посолите по вкусу. Затем каждый раз перед тем, как вылить тесто на сковородку, равномерно раскладывайте на ней припек (2—3 ст. л.), заливайте его тестом, после поджаривания блина с одной стороны переворачивайте на другую. Блины лучше выпекать на сковородах небольшого размера.

Русские традиции

Блины с припеком чрезвычайно любил царь Алексей Михайлович, отец Петра I. Старозаветному боярскому быту его двора было свойственно соблюдение русских традиций. Кухни в его московских дворцах исправно готовили запеченных гусей с яблоками, жареных поросят, самые разнообразные пироги и, конечно, блины с припеком.

С жареной капустой

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 г растительного масла, 300 г свежей капусты, головка репчатого лука, 100 г кулинарного жира или растительного масла для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яичные желтки, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, затем вымесите до эластичного состояния и разведите постепенно теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема и увеличения в объеме в 2 раза. Затем тесто размешайте, чтобы оно село, снова поставьте в тепло, дайте подняться и еще раз обомните, добавив взбитые в пену яичные белки. Оставьте на 15—20 минут, чтобы оно поднялось.

Для припека капусту мелко нашинкуйте и обжарьте до готовности в масле или жире. В конце жарки положите нашинкованный лук, все посолите. Как только тесто поднимется в последний раз, приступайте к выпечке. 2—3 ст. л. припека раскладывайте на сковороду и выливайте на него порцию теста. Обжаривайте блины с обеих сторон.

Блинные советы

При приготовление блинов со сладким припеком, таким как сладкий творог, маковая смесь, сладкие каши, тесто также должно быть слаще. Для этого в него добавляют сахара чуть больше нормы и немного сливочного масла.

С жареными грибами

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, по 200 г лука, растительного масла и свежих грибов или 100 г сушеных, 100 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яичные желтки, растительное масло, желательно рафинированное подсолнечное. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, затем вымесите до эластичного состояния и разведите постепенно теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема и увеличения в 2 раза. Затем тесто размешайте, чтобы оно осело, снова поставьте в тепло, дайте подняться и еще раз обомните, добавив взбитые в пену яичные белки. Оставьте на 15—20 минут, чтобы оно поднялось.

Сушеные грибы заранее замочите. Свежие грибы или размоченные сушеные нарежьте на мелкие кусочки, поджарьте в масле до готовности, в конце жарки добавьте мелко нарезанный лук, посолите. Припек (2—3 ст. л.) раскладывайте на сковороде, затем равномерно выливайте на него тесто. Обжаривайте блины с обеих сторон.

О блинах

«– Прошу покорно закусить, – сказала хозяйка.

Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было».

Н.В. Гоголь. «Мертвые души»

С морковью и луком

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, по 200 растительного масла, моркови и репчатого лука, 100 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яичные желтки, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, вымесите до эластичного состояния и разведите постепенно теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема и увеличения в 2 раза. Затем тесто размешайте, чтобы оно село, снова поставьте в тепло, дайте подняться и еще раз обомните, добавив взбитые в пену яичные белки. Оставьте на 15—20 минут, чтобы оно поднялось.

Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте. В растительном масле или жире поджарьте овощи до полной готовности, посолите. Припек раскладывайте на сковороде, затем равномерно выливайте на него тесто. Обжаривайте блины с двух сторон.

Русские традиции

Традиционные русские блины с припеком или, как раньше говорили, с припекой, – это блины с каким-либо отдельным от теста продуктом, выкладываемым на каждый блин. Если он добавляется непосредственно в тесто, то это уже не настоящий припек.

С зеленью

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 г растительного масла, 300 г свежей зелени – сельдерея, петрушки, укропа, по 100 г репчатого лука и растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яичные желтки, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, вымесите до эластичного состояния и разведите теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема в 2 раза. Далее тесто размешайте, чтобы оно осело, снова поставьте в тепло, дайте подняться и еще раз обомните, добавив взбитые в пену яичные белки. Оставьте на 15—20 минут, чтобы оно поднялось.

Зелень мелко порубите, лук нарежьте или нашинкуйте специальной лукорезкой. Все слегка спассеруйте в масле или жире, посолите по вкусу. При выпекании раскладывайте припек на неподжаренную сторону блина, пока тесто еще не загустело, чтобы припек как бы утопал в нем. Обжаривайте блины с двух сторон.

Блинные советы

Чтобы тесто не получилось слишком сдобным, на 0,5 кг муки нужно использовать только одно яйцо. Иначе блинная масса, смешанная с припеком, может раскрошиться прямо на сковороде.

С яйцом и луком

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, по 200 г растительного масла и репчатого лука, 6—7 вареных яиц, 100 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яичные желтки. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, затем вымесите до эластичного состояния и разведите теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для увеличения в объеме в 2 раза. Далее тесто размешайте, чтобы оно осело, снова поставьте в тепло, дайте подняться и еще раз обомните, добавив взбитые в пену яичные белки. Оставьте на 15—20 минут, чтобы оно поднялось.

Вареные яйца мелко порубите, мелко нашинкованный лук слегка поджарьте в масле. Яйца смешайте с луком, посолите по вкусу. При выпекании раскладывайте припек на неподжаренную сторону блина, пока тесто еще не загустело, чтобы припек как бы утопал в тесте. Обжаривайте блины с двух сторон.

Русские традиции

Традиционный русский припек – это творог, он может быть как сладкий, так и соленый. Лучше всего не протертый зернистый творог выкладывать уже на вылитое на сковороду тесто. При выпечке блинов с творогом используется сливочное или топленое масло, тогда блины становятся особенно вкусными.

С тыквой

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 растительного масла, 400 г тыквы, 1/2 стакана сахара, 100 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яйца, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, затем вымесите до эластичного состояния и разведите теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема, затем обомните тесто. Повторите два раза.

Кусок тыквы в кожуре запеките в духовке, очистите, порежьте на очень мелкие и тонкие кусочки, добавьте сахар, перемешайте. При выпекании раскладывайте припек на неподжаренную сторону блина, пока тесто еще не загустело, чтобы припек как бы утопал в нем. Обжаривайте блины с двух сторон.

Блинные советы

К блинам с припеком подаются растопленное сливочное масло или густая сметана, в зависимости от того, какой припек используется. Но иногда блины с припеком подаются и как отдельное блюдо – без всяких добавок или соусов, так как припек сам по себе делает их достаточно вкусными.

С солеными огурцами

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 г растительного масла, 300 г соленых огурцов, 100 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яйца, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, затем вымесите до эластичного состояния и разведите постепенно теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема в 2 раза. Обомните тесто. Повторите два раза.

Соленые огурцы мелко нашинкуйте. При выпекании раскладывайте припек на неподжаренную сторону блина, пока тесто еще не загустело, чтобы припек как бы утопал в нем. Обжаривайте с двух сторон.

Русские традиции

Для блинов с припеком обычно готовят дрожжевое тесто, но современная кулинария, творчески развивая старые русские традиции, допускает и приготовление блинчиков с припеком. Припек готовится аналогичным способом, но выкладывается на сковороду более тонким слоем, который заливается тестом для блинчиков.

С сыром

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 г растительного масла, 300 г твердого сыра, 100 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яйца, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, вымесите до эластичного состояния и разведите теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема в 2 раза. Обомните тесто. Повторите два раза.

Сыр натрите на крупной терке. 2—3 ст. л. сыра равномерно раскладывайте на сковороде с разогретым маслом, когда сыр расплавится, выливайте на него порцию теста. Обжаривайте с обеих сторон.

Блинные советы

Для приготовления блинов с припеком необходимо больше масла, чем для обычных блинов. Печь блины можно как на растительном, так и на сливочном или топленом масле. Можно использовать также и маргарин. Но наилучшим вариантом считается рафинированное подсолнечное масло.

С мясом

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 г растительного масла, 300 г свиного или говяжьего фарша, молотый черный перец, по 100 г репчатого лука и растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яичные желтки, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, вымесите до эластичного состояния и разведите теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема в 2 раза. Размешайте, чтобы тесто село, снова поставьте в тепло, дайте подняться и еще раз обомните, добавив взбитые в пену яичные белки. Оставьте на 15—20 минут, чтобы оно поднялось.

Фарш посолите, поперчите, обжарьте в разогретом масле или жире до готовности, в конце жарки добавьте мелко нашинкованный лук, посолите по вкусу. При выпекании раскладывайте припек на сковороде с подогретым маслом, затем равномерно выливайте на него тесто. Обжаривайте блины с двух сторон.

Блинные советы

Если вы решили приготовить блины с припеком по какому-то другому рецепту, помимо приведенных, обратите внимание на такие особенности: более жидкий по консистенции припек (например, каша) лучше выкладывать поверх теста, а такой припек, как жареные или тушеные овощи, заливайте тестом сверху.

С изюмом

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 г растительного масла, 300 г изюма, 100 г растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яйца, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, вымесите до эластичного состояния и разведите теплым молоком.

Вторично поставьте в тепло для подъема в 2 раза, затем обомните. Повторите два раза. Во время последнего опускания теста введите в него изюм. Когда тесто поднимется, приступайте к выпечке. Выпекайте блины обычным способом.

Русские традиции

Одним из традиционных способов приготовления блинов с припеком является заворачивание поджаренного с двух сторон блина «вполовину». Обжарив такой сложенный блин с двух сторон, его снимают со сковороды и складывают на блюдо. Такие блины меньше ломаются, их легко взять руками.

С гречневой кашей

Требуется: по 5 стаканов муки и молока, 3—4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 растительного масла, 400 г гречневой каши, по 50 г сливочного и растительного масла или кулинарного жира для жарки.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи и 3 стакана муки, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 30—40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. В готовую опару положите сахар, соль, растертые яйца, растительное масло. Все перемешайте и всыпьте остальную муку, вымесите до эластичного состояния и разведите теплым молоком. Вторично поставьте в тепло для подъема в 2 раза, затем обомните. Повторите два раза.

Готовую гречневую кашу сдобрите сливочным маслом. Припек равномерно раскладывайте на сковороду с разогретым маслом, затем выливайте на него порцию теста. Обжаривайте блины с обеих сторон.

Глава 9. Блины масленичные

«Русское угощение»

Требуется: 1800 г муки, 1 ст. л. сахара, соль, 3 яйца, 1 л молока, 2 стакана воды, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Смешайте сахар и соль, добавьте взбитые яйца и хорошо перемешайте. Введите туда муку и замешивайте, далее влейте молоко и вымесите крутое тесто. Постепенно вливайте воду, чтобы тесто стало пожиже. Оно должно быть такой консистенции, чтобы легко стекало с ложки. Добавьте растительное масло и выпекайте блины. Готовые блины смажьте маслом и подавайте к столу.

Отдельно к блинам предложите сметану, паштет, рыбу, икру – рыбную и овощную, редьку, мед, лук, соленые грибы, варенье и различные острые приправы.

«К празднику»

Требуется: 1,5 л молока, 250 г дрожжей, 6 ст. л. сахара, 4 яйца, 1,5 стакана растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль, 1500 г муки высшего сорта, по 1 стакану сливок и меда, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. На медленном огне подогрейте 4 стакана молока, но до кипения не доводите. Растворите в теплом молоке дрожжи. Добавьте 3 стакана муки, размешайте, чтобы не было комков. Добавьте 2 ст. л. сахара. Поставьте опару в теплое место, накройте полотенцем.

Примерно через час опара подойдет. Обомните ее и оставьте еще на некоторое время. Взбейте яйца, всыпьте сахар и разотрите эту массу. Посолите яичную смесь и добавьте ее к опаре. Затем всыпьте оставшуюся муку, добавьте 1/2 стакана растительного масла, сливки и мягкое сливочное масло. Все как следует перемешайте. Тесто должно быть гладким, без комков. Оставьте его в тепле примерно на полчаса. Накройте полотенцем. Затем добавьте теплое оставшееся молоко, соду. Выпекайте блины на разогретой сковороде на растительном масле.

Горячие готовые блины с двух сторон смазывайте сливочным маслом и поливайте медом. Затем сложите их стопкой и подавайте к столу.

Из жизни великих

О масленице как об удивительном празднике, любимом русским народом, упоминали многие великие писатели. Говоря о ней, нельзя не вспомнить о традиционном масленичном угощении – блинах. Русский писатель Лев Толстой неоднократно наблюдал народные гулянья на этот праздник, который ассоциировался у Толстого с характером русских людей, настолько он был эмоциональным, добрым, щедрым на угощения и развлечения.

«От гостеприимной хозяйки»

Требуется: 1,5 л молока, 250 г дрожжей, 5 ст. л. сахара, 4 яйца, по 1,5 стакана растительного масла и сметаны, соль, 1500 г муки, по 1/2 стакана сливок и меда.

Способ приготовления. На медленном огне подогрейте 4 стакана молока, но до кипения не доводите. Положите в него дрожжи и добавьте 2 ст. л. сахара. Затем введите сливки и сметану. Все как следует перемешайте. Накройте полотенцем и оставьте в теплом месте примерно на 15 минут. Муку разделите на две равные части. К одной части добавьте сахар, соль и перемешайте как следует. Взбейте яйца и введите в полученную смесь, соедините ее с дрожжевым раствором. Замесите тесто так, чтобы оно было чуть гуще сметаны. Накройте полотенцем и поставьте в тепло примерно на 25 минут. Кода тесто поднимется, влейте растительное масло. Оставьте еще на 15 минут. Затем все как следует перемешайте, всыпьте оставшуюся муку и выпекайте блины на разогретой сковороде на сливочном или растительном масле. Готовые блины полейте медом и подавайте к столу.

Русские традиции

Масленица издавна называлась «широкой», «лакомкой», «разгульной». Народ праздновал ее, используя весьма обширный арсенал различных развлечений, среди которых были кулачные бои, пляски, песни, хороводы. На каждый день масленицы существовал особый ритуал развлечений. В первый день, понедельник, полагалось нарядить в женскую одежду соломенную куклу, которая как бы символизировала собой праздник и называлась Масленой. Куклу ставили на снежную гору, чтобы она могла видеть, с какой стороны идет весна. В понедельник полагалось отдавать первые блины нищим, чтобы они поминали умерших.

«Сладкие»

Требуется: 1,5 л молока, 250 г хлебопекарных дрожжей, 3 яйца, по 1 стакану сахара, растительного масла и сливок, соль, 1/2 ч. л. соды, 6 стаканов муки, 35 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. В теплое молоко добавьте дрожжи и 2 ст. л. сахара. Растворите дрожжи в молоке, затем добавьте 2 стакана муки. Все как следует перемешайте, накройте полотенцем и оставьте примерно на 30 минут в тепле. Смешайте яйца с сахаром, разотрите и добавьте в муку. Все опять перемешайте, посолите и смешайте массу с дрожжевой закваской. Вы получите густое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте в тепле примерно на 40 минут. Затем введите оставшийся сахар, сметану, сливки, все перемешайте и дайте тесту подойти еще раз. Влейте теплое молоко с содой, перемешайте.

Выпекайте блины на разогретом сливочном или растительном масле. Каждый готовый блин с двух сторон смажьте сливочным маслом и посыпьте сахаром. Сложите их стопкой и подавайте к столу.

«К чаю»

Требуется: 1,5 л молока, 250 г хлебопекарных дрожжей, 3 яйца, 5 ст. л. сахара, соль, 1/2 ч. л. соды, по 1 стакану растительного масла и сливок, 200 г сливочного масла, 6 стаканов муки, 100 г красной икры.

Способ приготовления. В 1/2 л теплого молока положите дрожжи и 2 ст. л. сахара. Когда дрожжи растворятся, добавьте 2 стакана муки, перемешайте, накройте полотенцем и поставьте на час в тепло. Взбейте яйца с сахаром, введите сливки, сливочное масло, соль. Все как следует перемешайте, чтобы получилась однородная масса. Соедините ее с дрожжевой закваской, всыпьте муку. Должно получиться густое тесто. Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте на час. Когда тесто поднимется, обомните его и оставьте еще на несколько минут, далее введите растительное масло, соду, оставшееся теплое молоко.

Выпекайте блины на разогретом сливочном или растительном масле. Готовые блины смажьте маслом, сложите стопкой и подавайте с икрой и сметаной.

Подсчитаем калории

100 г сливочного масла дают организму 749 ккал, 100 г топленого масла – 886 ккал, 100 г растительного масла – 899 ккал.

«Лакомый кусочек»

Требуется: 1,5 л молока, 250 г дрожжей, 2 стакана сахара, 4 яйца, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль, 6 стаканов муки, 2 стакана сливок.

Способ приготовления. 1 л молока нагрейте на медленном огне, но до кипения не доводите. Растворите в молоке дрожжи и 2 ст. л. сахара. Все как следует перемешайте и оставьте в тепле примерно на час. Взбейте яйца со стаканом сахара, смешайте с солью и мукой, затем с дрожжевой закваской. Замесите тесто, накройте посуду полотенцем и поставьте в тепло примерно на полчаса. Когда тесто подойдет, влейте в него растительное масло, соду, оставшееся теплое молоко, сливки. Перемешайте.

Выпекайте блины на сливочном или растительном масле. Готовые блины смажьте маслом, полейте сметаной и подавайте к столу.

Русские традиции

В первый день масленицы начиналось веселье! Люди пекли самые разнообразные блины. Именно в первый день праздника теща должна была отправиться в дом к своей дочери и научить ее печь блины. А тесть отправлял дочери и ее мужу масло и гречневую муку. Первый день масленицы назывался встречей.

«Сюрприз»

Требуется: 1000 г муки, 1 л воды, 250 г дрожжей, 3 ст. л. сахара, 4 яйца, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 2 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления. В теплой воде растворите дрожжи. Добавьте в опару 1 ст. л. сахара, все как следует перемешайте, посуду с опарой накройте полотенцем и поставьте в теплое место примерно на час. Взбейте яйца с сахаром, всыпьте муку. Все как следует перемешайте и соедините с приготовленной опарой. Замесите тесто, накройте его полотенцем и оставьте в тепле примерно на полчаса. Когда тесто подойдет, добавьте соду, сметану, растительное масло.

Перемешайте тесто, выпекайте блины на разогретом сливочном или растительном масле. Готовые блины смажьте маслом и подавайте с вареньем, сметаной и медом.

О блинах

«Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачуевской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семужкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбьим, с осетровыми молоками, с копченой стерлядкой и со знаменитым снетком из Бела озера.»

А.И. Куприн

«Воздушные»

Требуется: 1 л молока, 250 г дрожжей, 3 ст. л. сахара, 4 яйца, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль, 1500 г муки, 3 стакана сметаны, 2 стакана сливок, 60 г сливочного масла.

Способ приготовления. Молоко подогрейте на медленном огне, но до кипения не доводите, соедините со сметаной и 20 г сливочного масла. Растворите дрожжи в полученной смеси, вмешайте 2 стакана муки, накройте полотенцем, оставьте опару в теплом месте примерно на полчаса. Взбейте яйца с сахаром, смешайте с мукой и соедините с опарой. Все перемешайте, замесите тесто и поставьте его в тепло примерно на 25 минут.

Когда тесто подойдет, добавьте соду, сметану, сливки, растительное масло, опять перемешайте и выпекайте блины на сливочном или растительном масле. Готовые блины смажьте сливочным маслом, сложите стопкой и подавайте к столу с икрой и сметаной.

Подсчитаем калории

В 100 г пастеризованного молока содержится 58 ккал, в 100 г сгущенного молока – 162 ккал, в 100 г сливок 10%-ной жирности – 118 ккал, 20%-ной жирности – 205 ккал, 35%-ной жирности – 337 ккал.

«Традиционные»

Требуется: 1 л воды или молока, 250 г дрожжей, 2 ст. л. меда, 1 стакан растительного масла, соль, 5 стаканов муки, 3 ст. л. сахара, 2 стакана сметаны, 2 яйца.

Способ приготовления. В теплой воде или молоке растопите дрожжи, добавьте мед и сахар. Все как следует перемешайте, закройте полотенцем и оставьте в тепле примерно на час. В полученную смесь введите муку, соль, взбитые яйца. Замесите тесто, оставьте его в тепле. Когда тесто поднимется, положите сметану, растительное масло. Когда тесто подойдет во второй раз, хорошо размешайте и выпекайте блины.

Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте маслом. Отдельно к ним подайте рыбу или мясной фарш, а также сметану или острую приправу.

Из жизни великих

Многие известные люди на масленицу присоединялись к всеобщему веселью. Сам праздник как бы объединял людей бедных и богатых, счастливых и не очень. Традиционные блюда – блины – нравились как бедным, так и богатым. Конечно, те, кто был богаче, могли порадовать себя более обильными и вкусными угощениями. Но даже самые бедные не оставались в стороне от веселья – традиционные кулачные бои являлись самым простым и доступным средством, позволяющим разнообразить достаточно серую и скучную жизнь народа. В связи с этим нельзя не вспомнить известного купца Калашникова. Он не гнушался такой народной забавой, как кулачные бои, когда «стенка на стенку» шли друг на друга горожане или сельчане. Он с удовольствием принимал участие в подобных развлечениях, что в немалой степени способствовало уважению к нему со стороны простых людей.

«К ужину»

Требуется: 1/2 л сметаны, 250 г дрожжей, 4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль, 1000—1200 г пшеничной муки высшего сорта.

Способ приготовления. Молоко подогрейте, добавьте 1 ст. л. сахара, дрожжи, размешайте, плотно накройте и поставьте в тепло, через некоторое время соедините с сахаром, солью, яйцами и начинайте замешивать тесто. Накройте полотенцем и поставьте в тепло примерно на 30 минут. Далее добавьте в тесто растительное масло, снова оставьте в тепле на несколько минут. Тесто должно подойти 3 раза. После этого ошпарьте его кипятком и быстро перемешайте, введите соду, еще раз перемешайте и выпекайте блины. Складывайте их стопкой на блюдо, смазывая маслом. Отдельно к блинам подавайте икру, сметану и горчицу.

Русские традиции

На второй день масленицы веселье было в самом разгаре. Молодые люди и девушки катались на санях. В каждом доме хозяйки с нетерпением ожидали гостей, да и сами гости с удовольствием навещали своих родных и друзей. Но в гости полагалось ходить по старшинству, то есть, молодые должны были ходить в гости к тем, кто старше. Второй день назывался «заигрыш».

«Ягодные»

Требуется: 1 л воды или молока, 250 г дрожжей, 3 яйца, 6 ст. л. сахара, соль, 1/2 ч. л. соды, 1 стакан растительного масла, 6 стаканов муки, 400 г свежих или консервированных ягод, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления. В теплой воде или молоке растворите 2 ст. л. сахара, дрожжи и мед. Поставьте смесь в тепло на 10 минут. Ягоды смешайте с сахаром и добавьте масло. Взбейте яйца, всыпьте к ним муку, соль. Муку, ягоды положите в дрожжевую закваску. Замесите тесто, накройте его полотенцем и поставьте в тепло на полчаса. Когда тесто подойдет, обомните его и дайте подойти еще раз. В итоге тесто должно подойти три раза. После этого введите соду, ошпарьте тесто кипятком и выпекайте блины.

Каждый блин смажьте маслом с обеих сторон. К столу подавайте со сметаной или с кислым молоком и с вареньем.

«Проводы зимы»

Требуется: 1 л молока, 250 г хлебопекарных дрожжей, 4 яйца, 3—4 ст. л. сахара, соль, 1/2 ч. л. соды, пакетик ванилина, 150 г коньяка, 1 стакан растительного масла, 6 стаканов муки.

Способ приготовления. В теплом молоке растворите 1 ст. л. сахара, дрожжи, влейте коньяк. Накройте полотенцем и поставьте в тепло на 20 минут. Яйца взбейте с сахаром, солью, ванилином. Смешайте яичную смесь с мукой. Все как следует перемешайте и соедините с дрожжевой закваской. Густое тесто поставьте в тепло на час. В поднявшееся тесто влейте масло, осадите его и дайте еще раз подойти. Ошпарьте тесто кипятком и перемешайте. После этого всыпьте соду, перемешайте еще раз. Выпекайте блины на сливочном или растительном масле. Готовые блины подавайте к столу, предварительно полив растопленным сливочным маслом. Отдельно к ним предложите грибы, мясной фарш или икру.

Подсчитаем калории

100 г сметаны 40%-ной жирности содержат 382 ккал, 20%-ной жирности – 206 ккал, 25%-ной жирности – 248 ккал, 30%-ной жирности – 293 ккал.

«Легкие»

Требуется: по 1 стакану молока и растительного масла, 250 г дрожжей, 4 стакана кефира или простокваши, 3 ст. л. сахара, 4 яйца, 1/2 ч. л. соды, соль, 5 стаканов муки.

Способ приготовления. В теплом молоке растворите 1 ст. л. сахара и дрожжи. Все как следует перемешайте, посуду с опарой накройте крышкой и оставьте в тепле примерно на 15 минут. Яйца взбейте с сахаром, кефиром или простоквашей и соедините с дрожжевой смесью, все хорошо перемешайте. Затем положите муку, замесите тесто и оставьте его в теплом месте примерно на час.

Когда тесто подойдет, влейте растительное масло и выпекайте блины. Готовые блины сложите стопкой, подавайте с кислым молоком, сметаной и икрой или мясным фаршем.

Русские традиции

Третий день Масленицы, среда, назывался лакомкой. Этот день был интересен тем, что в гостях собиралась только родня. Тещам полагалось угощать блинами своих зятьев.

«Русские»

Требуется: 1/2 л кислого молока, 250 г дрожжей, 4 ст. л. сахара, 3 яйца, 500 г сыра, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль, 5 стаканов муки.

Способ приготовления. Кислое молоко подогрейте и растворите в нем 1 ст. л. сахара и дрожжи. Плотно накройте и поставьте смесь в теплое место на 10 минут. Муку смешайте с солью и яйцами, взбитыми с сахаром. Далее вылейте дрожжевую смесь, замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте в тепло на час для подъема.

Когда тесто подойдет, положите масло, тертый сыр, размешайте, затем – соду, 1/2 стакана кипятка, быстро перемешайте и выпекайте блины. Смазывайте топленым маслом и подавайте к столу.

Пословицы и поговорки о блинах

Масленица пришла, пора по горам покататься, в блинах поваляться, сердцем потешиться...

С овощами

Требуется: 1 л молока, 250 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 4 яйца, 500 г свежей моркови, 1 стакан растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль, 4 стакана муки.

Способ приготовления. Молоко подогрейте, но до кипения не доводите. Растворите в теплом молоке сахар и дрожжи, всыпьте 1 стакан муки, все как следует перемешайте, чтобы не было комков, накройте полотенцем и поставьте в тепло на час. Морковь сварите до мягкости в чуть подсоленной воде, затем пропустите через мясорубку или натрите на терке. Яйца взбейте, положите в морковную смесь. Муку смешайте с солью, сделайте углубление в середине. В углубление введите морковную смесь, дрожжевой раствор и замесите тесто. Затем накройте полотенцем, поставьте в тепло на 30 минут для подъема.

Когда тесто подойдет, добавьте масло, соду, 1/3 стакана кипятка, быстро перемешайте и выпекайте блины. Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте маслом.

Подсчитаем калории

100 г творога жирного содержат 226 ккал, нежирного – 86 ккал, 100 г кефира жирного содержат 59 ккал, нежирного – 30 ккал.

«Ассорти»

Требуется: 1 л молока, 250 г дрожжей, 4 ст. л. сахара, 1/2 стакана сгущенного молока, 4 яйца, по 1 стакану орехов и растительного масла, 1/2 ч. л. соды, соль, 4 стакана муки.

Способ приготовления. Молоко подогрейте на медленном огне, но до кипения не доводите. Растворите в нем 1 ст. л. сахара и дрожжи, накройте полотенцем и поставьте в тепло на 30 минут. Орехи пропустите через мясорубку. Сгущенное молоко смешайте с маслом, муку – с солью, орехами, сделайте углубление в середине. Введите в углубление взбитые яйца и дрожжевую смесь. Замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте в тепло на час. Когда оно подойдет, положите масло, смешанное со сгущенным молоком, хорошо размешайте и пеките блины.

Готовые изделия складывайте стопкой и смазывайте маслом. К ним подавайте сметану, мед и сливки.

Русские традиции

На четвертый день масленицы, который назывался «широкий четверг», устраивались массовые гулянья. Все катались на санях, веселились, пили пиво, вино, пели песни, танцевали, пробовали свои силы в кулачном бою, посещали ярмарки. Одним словом, веселились на славу.

«Особые»

Требуется: 450 г муки, 4 яйца, соль, по 1 стакану яблочного сока и кефира, по 1/2 стакана растительного масла и сахара, 250 г дрожжей.

Способ приготовления. Смешайте сок и кефир и растворите в смеси дрожжи. Накройте полотенцем и оставьте в тепло на некоторое время. Взбейте яйца с сахаром и солью. Смешайте яичную массу с мукой. Затем соедините со смесью сока и кефира. Замесите тесто, накройте полотенцем и оставьте в тепле на час. Когда тесто подойдет, обомните его и оставьте еще на 30 минут. Затем готовое тесто еще раз обомните и добавьте масло. Выпекайте блины на разогретой сковороде в сливочном или растительном масле. Смазывайте их сливочным маслом, медом и складывайте стопкой.

Пословицы и поговорки о блинах

Сгорела Маслена, праздник прошел, блины со столов исчезли. Наступил Великий пост.

«Лимонные»

Требуется: 1 л воды, 250 г дрожжей, 4 яйца, 3—4 ст. л. сахара, 1/2 стакана лимонного сока, 1/2 ч. л. соды, по 1 стакану растительного масла и сметаны, 6 стаканов муки, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Воду нагрейте, но до кипения не доводите. Растворите в ней дрожжи. Добавьте 3 стакана муки, как следует перемешайте. Накройте полотенцем и оставьте в тепле на 50 минут. Муку смешайте с солью. Введите яйца, растертые с сахаром. Все соедините с дрожжевым раствором и замесите тесто. Готовое тесто накройте полотенцем и оставьте в тепле на 30 минут. Затем положите сметану, лимонный сок и все перемешайте. Оставьте тесто еще на 30 минут в тепле. Далее кладите мягкое сливочное и влейте растительное масло.

Снова перемешайте тесто и выпекайте блины на разогретой сковороде на сливочном или растительном масле. Готовые блины смазывайте сливочным маслом и складывайте стопкой.

Подсчитаем калории

100 г простокваши обыкновенной содержит 58 ккал, нежирной – 30 ккал.

«Праздничные»

Требуется: 1 л молока, 250 г хлебопекарных дрожжей, 5 яиц, 5 ст. л. сахара, по 1 стакану меда и растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 6 стаканов муки, 35 г сливочного масла, 3 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Разбавьте мед стаканом воды и подогрейте на водяной бане. Влейте молоко и растворите дрожжи. Добавьте 3 стакана муки, накройте полотенцем и оставьте в тепле на час. Затем взбейте яйца с сахаром, всыпьте муку и соль. Полученную массу растворите в жидкости, замесите тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 40 минут. Поднявшееся тесто обомните и снова оставьте для расстаивания. Через 30 минут введите сливочное и растительное масло, 2 стакана горячей воды, все как следует перемешайте и выпекайте блины на разогретой сковороде в растительном или сливочном масле. Готовые блины посыпьте сахаром и полейте сметаной.

Русские традиции

На любимый всеми праздник масленицы пеклись не только пышные, вкусные блины, но и блинчики. Существует одно небольшое отличие: в рецептах блинчиков отсутствуют дрожжи. Тесто для них готовится на кефире, сметане или соке. По своему виду блинчики нежнее, чем блины на дрожжевом тесте. Следует отметить и то, что блинчики тоньше блинов и меньше по своему размеру. Мы не могли не упомянуть о приготовлении блинчиков, так как праздничный стол без них был бы невозможен.

Русские традиции

На пятый и шестой день масленицы нужно было отдохнуть. Собирались за праздничным столом, угощались различными яствами, вели неспешные разговоры. Но молодежь не оставалась дома. Парни и девушки, детвора катались на санях, строили из снега крепости, играли в снежки. Пятый день назывался «тещины вечерки», а шестой – «золовкины посиделки».

«Нежные»

Требуется: 300 г муки, 2 стакана сметаны, 4 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 300 г мясного фарша, луковица, соль, перец.

Способ приготовления. Взбейте сырые яйца, так чтобы получилась густая пена, положите соль, сметану и все как следует перемешайте. Всыпьте муку в смесь, размешайте тесто, чтобы не было комков. Разогрейте сковородку, смажьте ее маслом и выпекайте блинчики. Готовые блинчики кладите стопкой, смазывайте маслом.

Для начинки добавьте в фарш мелко нарезанный лук, посолите, поперчите, обжарьте в масле. В середину каждого блинчика положите по 1 ст. л. фарша, заверните их конвертиком и обжарьте с двух сторон на масле. Готовые блинчики сложите в тарелку, полейте кетчупом или сметаной.

Из жизни великих

Богатый купец Свидригайлов, по устоявшемуся обычаю, праздник масленицы встречал в кругу родных. Стол ломился от яств, купец и его семья особенно любили толстые блины с солеными грибами, с паюсной икрой, а также со сметаной. Купец был весьма и весьма щедрым человеком, так что в праздник он не забывал о своих бедных соседях. Именно на масленицу он щедро угощал всех бедняков в округе. Надо сказать, что подобной милости удостаивались даже те бедняки, которые по разным причинам задолжали купцу значительные суммы денег. В последнее воскресенье масленицы, традиционно называемое прощеным днем, купец прощал долги кому-то из бедняков.

«Румяные»

Требуется: 300 г муки, 2 стакана яблочного сока, 4 яйца, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. маргарина, 1 ч. л. соды, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Для начинки: по 1/2 стакана клубники и сметаны, 6 яблок, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром, всыпьте муку, перемешайте и влейте яблочный сок, посолите, добавьте соду, маргарин. Еще раз перемешайте. На разогретой сковороде в сливочном или растительном масле выпекайте блинчики.

Для начинки разомните клубнику, насыпьте сахар, мелко нарезанные яблоки. Все как следует перемешайте. В середину каждого блинчика выкладывайте начинку, заворачивайте конвертиком. Затем обжарьте каждый блинчик с двух сторон на разогретом сливочном масле. Сложите их в тарелку и посыпьте сахаром. Можете полить сметаной или сливками.

Подсчитаем калории

100 г блинов из ржаной муки содержат: витамина B1 – 0,15 мг, витамина B2 – 0,07 мг, витамина PP – 0,9 мг.

«Необычные»

Требуется: 2 яйца, по 1 ст. л. сметаны и сахара, по 300 г пива и муки, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана растительного масла.

Для начинки: 400 г печеночного паштета, 2 яйца, по 3 ст. л. молока и измельченных сухарей.

Способ приготовления. Разотрите желтки с солью, сметаной и сахаром, влейте 200 г пива, взбейте. Затем всыпьте муку, перемешайте, добавьте оставшееся пиво и опять размешайте. Взбейте белки, добавьте их в ранее приготовленное тесто. Разогрейте сковороду и на растительном масле начинайте выпекать блины. Смешайте яйца с молоком, взбейте.

Когда блинчик будет готов, намажьте его паштетом, сверните рулетом, обмакните в яичную смесь, обсыпьте сухарями и обжарьте в масле. К готовым блинчикам отдельно подавайте сметану, кефир или кислое молоко.

Русские традиции

Седьмой день масленицы, воскресенье, называется «прощеный день». Это последний праздничный день перед началом Великого поста. Именно в этот день следовало вдоволь наесться вкусных угощений, ведь впереди ждали семь недель поста. В этот день сжигали соломенную куклу. Она олицетворяла собой зиму, и ее сожжение означало, что зима должна уступить место весне. Когда кукла Маслена сгорала, люди собирались в своих домах и просили друг у друга прощения. Прощение непременно сопровождалось низкими поклонами и поцелуями. Дети просили прощения у старших за свои шалости. Вечером в воскресенье можно было в последний раз поесть блинов, потому что уже на следующий день начинался Великий пост, и целых семь недель нельзя был есть ничего скоромного.

«Тещино угощение»

Требуется: 3 яйца, 3 стакана воды, соль, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 500 г муки, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 250 г рыбного паштета, 1/2 стакана растительного масла, 1/3 стакана сметаны.

Способ приготовления. Взбейте яйца, предварительно смешав их с теплой водой, добавьте соль, соду и сахар, смесь влейте в муку, еще раз как следует взбейте. В стакане воды разведите лимонную кислоту и вылейте ее в тесто. Перемешайте и выпекайте блинчики. Отдельно к горячим блинчикам подайте рыбный паштет, сметану.

«Молочные»

Требуется: по 1 стакану молока, муки и манной крупы, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 стакана кислого молока, 2 яйца, соль, 1/2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Вскипятите молоко, положите в него сахар и сливочное масло, затем всыпьте манную крупу и при непрерывном помешивании сварите кашу. Остудите кашу, введите в нее муку, влейте кислое молоко, 2 взбитых яйца, соль. Все как следует перемешайте и выпекайте блинчики в разогретом растительном масле.

Готовые блинчики подавайте к столу, смазав сливочным или топленым маслом, и посыпьте сахаром. К блинчикам подавайте кислое молоко, кефир или йогурт, а также варенье или консервированные ягоды и фрукты.

Подсчитаем калории

100 г блинов из пшеничной белой муки содержат: витамина B1 – 0,03 мг, витамина B2 – 0,05 мг, витамина PP – 1,8 мг.

«Угощение от молодой жены»

Требуется: 500 г муки, яйцо, соль, 1/2 л молока, 2 стакана воды, по 2 ст. л. растительного масла и сахара.

Способ приготовления. Смешайте муку с сахаром и солью. Взбейте яйцо и добавьте его в муку, влейте теплое молоко, а затем – теплую воду. Замесите крутое тесто и, постепенно вливая жидкость, доведите его до более жидкой консистенции. Тесто непрерывно помешивайте. Очень важно вливать жидкость постепенно, тонкой струйкой. Тесто должно легко стекать с ложки. Влейте в него растительно масло, все как следует перемешайте и выпекайте блины.

Готовые блины смажьте маслом, посыпьте сахаром и подавайте к столу. К блинам подайте кислое молоко, сметану, сахар, мед, варенье или джем.

Русские традиции

Особое внимание на масленицу уделялось угощению. Разумеется, непременным атрибутом праздника были блины. Но помимо того, на столе непременно были сметана, масло, различные виды икры, соленые грибы, паштеты, соусы, приправы, рыба. Обязательно присутствовали напитки, например, квас, пиво, медовая брага. Чай пили без сахара, так как на столе и без того было много сладкого.

«Гурьевские»

Требуется: 8 стаканов пшеничной муки, 13 яиц, 350 г топленого масла, 1 л кислого молока, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. В муку добавьте желтки, топленое масло и все как следует перемешайте. Разведите полученную смесь кислым молоком. Введите в тесто взбитые белки, опять перемешайте, влейте растительное масло и выпекайте блины на разогретой сковородке. Готовые блины смажьте маслом, к блинам подайте сметану, кисель и сахар.

Пословицы и поговорки о блинах

Придет масленица – будут и блины.

«Русская деревня»

Требуется: 10 картофелин среднего размера, 120 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1/2 стакана пшеничной муки, 5 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Натрите на терке картофелины, добавьте взбитые яйца, соль, муку, перемешайте, влейте растительное масло и половину приготовленной сметаны. Выпекайте блины на раскаленной сковороде. Готовые блины смажьте сливочным маслом и подавайте со сметаной.

Подсчитаем калории

100 г блинов из гречневой муки содержат: витамина B1 – 0,20 мг, витамина PP – 4,4 мг.

«Грибные»

Требуется: 1 стакан свежих грибов, 1/2 л молока, 1 ст. л. сахара, яйцо, 20 г сливочного масла, соль, 3 ст. л. растительного масла, 2 стакана муки.

Способ приготовления. Грибы нарежьте на мелкие кусочки и сварите в подсоленной воде, пропустите через мясорубку. Добавьте взбитое яйцо, муку, соль, сливочное масло. Все как следует перемешайте. Соедините полученную массу с теплым молоком. Опять перемешайте, чтобы не было комков, влейте растительное масло. Выпекайте на разогретой сковороде. Готовые блины полейте сметаной и подайте к столу.

Русские традиции

Блины были не простым блюдом, а обрядовым. Именно поэтому существовали строгие правила относительно того, как нужно их есть. Они возникли многие тысячелетия назад, и никто не мог их нарушать. Блины из пресного теста – очень древнее блюдо, оно появилось гораздо раньше, чем каравай хлеба. Ученые доказали, что плоский круглый блин готовился на камнях еще доисторическими людьми. Именно поэтому с тех пор блины считаются священной едой, они символизируют солнце и счастливую жизнь.

«Гороховые»

Требуется: по 2 стакана гороховой муки и молока, 1 стакан пшеничной муки, 40 г дрожжей, соль, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. Разведите в теплом молоке дрожжи, добавьте соль. Влейте жидкость в гороховую муку. Замесите тесто. Примерно через час добавьте пшеничную муку. При необходимости влейте немного теплой воды, чтобы получилась консистенция густой сметаны. Поставьте тесто в теплое место примерно на 40 минут. Выпекайте блины на разогретой сковородке в растительном масле. Готовые блины смажьте сливочным маслом.

Пословицы и поговорки о блинах

Масленица пришла, что есть в печи – на стол мечи!

«Абрикосовые»

Требуются: 6—7 абрикосов, яйцо, 2/4 стакана молока, 1 стакан муки, соль, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Сварите абрикосы и удалите косточки, протрите через сито. Добавьте молоко, яйцо и муку. Все перемешайте. Тесто должно получиться по консистенции похожим на густую сметану. Всыпьте сахар и растворите его в тесте. При необходимости разведите тесто теплой водой. Выпекайте блинчики на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые блинчики посыпьте сахаром, полейте сметаной и подавайте к столу.

Русские традиции

По традиции блины полагалось брать только руками. Нельзя было разрезать их ножом или протыкать вилкой. Если разрезать или проткнуть блин, это означало ранить солнце, а от этого все люди могут быть подвержены болезням и бедам. Именно поэтому человеку, который разрезал блин или протыкал его вилкой, грозило жестокое наказание. Окружающие могли просто-напросто забить его палками. Ведь его действия означали, что он всем желает бед и несчастий. Разумеется, со временем столь жестокий закон забылся. Но правило осталось – блины следует брать только руками. Их можно сворачивать, рвать, скручивать в трубочку или конвертик. Но все нужно делать исключительно руками.

«К завтраку»

Требуется: 800 г муки, 4 яйца, по 1/2 стакана пива и сметаны, 3 ст. л. коньяка, 300 г сливочного масла, 2 стакана молока, 2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Желтки смешайте с мукой, добавьте молоко, соль, сливочное масло, затем пиво, коньяк, соль и сахар. Все как следует перемешайте. Выпекайте на раскаленной сковороде в растительном масле. Готовые блинчики посыпьте сахаром и полейте сметаной.

Глава 10. Блинцы

Кислые

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 3 яйца, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 4 ст. л. сахара, пакетик ванилина, 1/2 стакана растительного масла, 120 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Подогрейте молоко до 60 °С, растворите в нем 1/2 ст. л. сахара, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки и размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в теплое место на 40 минут для подъема.

Просейте оставшуюся муку, всыпьте соль и ванилин, перемешайте, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло.

Через 20—30 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте его объему увеличиться в 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Подсчитаем калории

Необычайно вкусными получаются блинцы с шоколадной помадкой, но 1 долька шоколада содержит целых 25—40 ккал.

Медовые с изюмом

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 3 яйца, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/4 стакана жидкого меда, сода, соль, пакетик ванилина, 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан изюма без косточек, 120 г сливочного масла.

Способ приготовления. Подогрейте молоко до 60 °С, растворите в нем 1/2 ст. л. меда, остудите и добавьте дрожжи, 1/2 стакана муки и размешайте до получения однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло на 40 минут для подъема.

Просейте оставшуюся муку, введите соль и ванилин, перемешайте, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло для повторного подъема. Мед растопите на водяной бане, смешайте с растительным маслом.

Через 20—30 минут влейте в тесто масло с медом, хорошо размешайте и дайте его объему увеличиться в 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, положите соду. Изюм промойте проточной горячей водой, выдержите 15 минут в кипятке, высушите, обваляйте в муке, всыпьте в тесто, перемешайте и пеките блинцы.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом с медом.

Пословицы и поговорки о блинах

Масленица пришла – веселье принесла.

Фруктовые с кусочками фруктов

Требуется: 2—2,5 стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 2—3 ст. л. сахара, пакетик ванилина, 1/2 стакана растительного масла, 300 г свежей клубники, 120 г сливочного масла, сода, соль.

Способ приготовления. Подогрейте молоко до 60 °С, растворите в нем сахар, остудите и разведите дрожжи, добавьте 1/2 стакана муки и размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло на 40 минут для подъема.

Часть клубники порежьте на дольки, часть – протрите через сито, смешайте с растительным маслом. Просейте муку, введите соль и ванилин, перемешайте, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло.

Через 20—30 минут внесите в тесто масло с клубникой, хорошо размешайте и дайте увеличиться в объеме в 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом и клубничным сиропом из варенья.

Блинные советы

Чтобы тесто получалось ровное и без комочков, нужно добавлять жидкость в муку небольшими порциями.

С кабачком

Требуется: 3 стакана муки, 500 г очищенного кабачка, 2 стакана воды, яйцо, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 2—3 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. перца, 1/2 средней головки чеснока, сода, 1/2 стакана растительного масла, 120 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте воду до 60 °С, растворите в ней сахар, остудите и положите дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки и размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло на 40 минут для подъема. Просейте муку, введите соль, перец и ванилин, сделайте углубление в центре горки.

Кабачок натрите на крупной терке, сок не сливайте. Яйца взбейте с сахаром, соедините с тертым кабачком и готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло. Через 20—30 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте ему увеличиться в объеме 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом, смешанным с тертым чесноком и солью.

Подсчитаем калории

В тесто для блинов часто добавляют улучшающие вкус наполнители. Полезно знать, что ровно по 25 ккал содержится в 1 ч. л. меда, консервированного молока, конфитюра или же – в 1 стандартной чашке чая (кофе) с 1 ч. л. сахара, в 1 ст. л. ликера.

С картофельным пюре

Требуется: 2—3 стакана муки, 500 г картофеля, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 2—3 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. перца, сода, 1/2 стакана растительного масла, 150 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте молоко до 60 °С, растворите в нем 1/2 ст. л. сахара, остудите и введите дрожжи, всыпьте 1/2 стакана муки и размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте и поставьте в тепло на 40 минут для подъема. Сварите картофель с небольшим количеством воды, растолките, положите соль, перец, 50 г сливочного масла и взбейте миксером.

Просейте муку, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с картофельным пюре, готовой опарой и, понемногу выкладывая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло. Через 30—40 минут введите в тесто масло, хорошо размешайте и дайте ему подняться еще раз. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Блинные советы

Для медовых блинцов растапливать мед нужно на водяной бане. Если растапливать на огне, мед может подгореть и приобрести неприятный вкус и цвет. К шоколадным блинцам лучше подавать белый сладкий кофе или горячее какао. Такое вкусовое сочетание оптимально.

С сырым картофелем

Требуется: 2—3 стакана муки, 400 г картофеля, 1—2 стакана воды, 3 яйца, 100 г хлебопекарных или 1/2 ст. л. сухих дрожжей, 2—3 ст. л. сахара, по 1/4 ч. л. перца и соды, 1/2 стакана растительного масла, 120 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте воду до 70 °С, растворите в ней сахар, остудите, добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки и размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло на 35—40 минут для подъема.

Просейте оставшуюся муку, сделайте углубление в центре горки. Картофель протрите на крупной терке, смешайте с солью. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло. Через 30—40 минут положите в тесто масло, хорошо размешайте и дайте ему подойти еще раз. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, введите соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Подсчитаем калории

Молочные продукты являются лучшим дополнением к блинцам. С точки зрения пищевой ценности 1 ч. л. сливочного творога или 1 ст. л. сладких сливок содержат целых 75 ккал.

С паштетом

Требуется: по 2 стакана муки и воды, яйцо, 200 г рыбного или мясного паштета, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 ст. л. сахара, сода, 1/2 стакана растительного масла, 120 г сливочного или растительного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте воду до 70 °С, растворите в ней сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки и размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте и поставьте в тепло на 40 минут для подъема.

Просейте оставшуюся муку, добавьте соль, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с паштетом, готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в теплое место. Через 40—50 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте тесту увеличиться в объеме в 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом, если вы использовали мясной паштет, или растительным, если паштет рыбный.

Блинные советы

Чтобы блинцы выглядели более привлекательными на столе, их можно смазывать конфитюром или любой другой начинкой, сворачивать трубочкой и складывать на блюдо горкой.

С печенью

Требуется: 3 стакана муки, 2 стакана воды, 3 яйца, 300 г свиной печени, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соды, 1/2 стакана растительного масла, 150 г сливочного масла, 2—3 средних головки репчатого лука, 1 ч. л. перцовой смеси, соль.

Способ приготовления. Подогрейте воду до 65 °С, растворите в ней сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки, размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло для подъема. Опара должна подняться и начать опадать. Просейте оставшуюся муку, положите соль, ванилин, сделайте углубление в центре горки. Печень одним куском опустите в кипящую воду и сварите до готовности. Пропустите через мясорубку, введите соль и мелко нарезанный спассерованный лук. Яйца взбейте с сахаром, соедините с печеночной массой и готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло.

Через 30—40 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте ему увеличиться в объеме в 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы выкладывайте слоями на широкое блюдо, поливайте растопленным сливочным маслом и посыпайте перцовой смесью.

Подсчитаем калории

По 100 ккал содержат: 100 г фруктового йогурта, 3—4 небольших пресных блинца, 1 стакан яблочного сока или лимонада.

На кефире

Требуется: по 2 стакана муки и свежего кефира, 4 яйца, 5 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соды, пакетик ванилина, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Кефир подогрейте на водяной бане до комнатной температуры. Всыпьте в него соду, перемешайте и дайте соде полностью погаситься. Просейте муку, добавьте соль, ванилин, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с кефиром и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в теплое место расстояться. Через 30—40 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы выкладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Блинные советы

Блинцы приобретут изысканный вкус, если в тесто добавить молотые пряности или орехи.

На кефире с медом

Требуется: по 2 стакана муки и кефира, 3 яйца, 1/2 стакана жидкого меда для теста и 2 ст. л. для поливки, 1/4 ч. л. соды, по 120 г растительного и сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Погасите соду в теплом кефире, добавьте соль, небольшими порциями мед, ванилин, просеянную муку и замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в теплое место для расстаивания. Через 30—40 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и выпекайте блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы выкладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом, смешанным с медом.

Подсчитаем калории

К блинцам обычно подают различные напитки. Они могут быть низкокалорийными, как чай, или иметь дополнительную пищевую ценность. 150 ккал содержат стакан фруктового компота или цельного молока, а также стакан какао или кофе-гляссе.

С молочной кашей

Требуется: по 2 стакана муки и молока, по 1/4 стакана риса и пшена, 4 яйца, 5 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соды, пакетик ванилина, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Крупу промойте горячей водой и залейте кипятком на 2 пальца выше ее уровня в кастрюле. Варите на медленном огне до полной готовности, слейте воду. Влейте молоко, перемешайте и дайте закипеть. Снимите с огня и еще несколько минут помешайте, чтобы не образовалась пенка. Просейте муку, добавьте соль, ванилин, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой кашей и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло. Через 10—15 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте тесту расстояться до однородной массы, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы выкладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Блинные советы

В пресные блинцы вместо соды можно добавлять специальный разрыхлитель для теста. Он не имеет характерного для соды вкуса и делает блинцы пышными. Если в блинное тесто добавлять мед вместо сахара, блины будут получаться более душистыми и нежными на вкус.

С ржаным хлебом

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 2 яйца, 300 г ржаного хлеба без корок, 100 г хлебопекарных дрожжей, 4 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соды, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте стакан молока до 65 °С, растворите в нем сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/4 стакана муки, размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло для подъема. Опара должна подняться и начать опадать. Хлеб нарежьте мелкими кусочками, залейте оставшимся теплым молоком и поставьте набухать. Просейте оставшуюся муку, добавьте соль, ванилин, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, положите размоченный хлеб, не прекращая взбивать. Соедините полученную массу с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло.

Через 30—40 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте тесту увеличиться в объеме 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы выкладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Подсчитаем калории

Многие любят подавать к блинцам клубнику или клубничное варенье. В 100 г свежих ягод клубники содержится 50 ккал. При добавлении сахара калорийность ягод повышается.

Сухарные

Требуется: 1—1,5 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, сода, 1/2 стакана растительного масла, 300 г ванильных сухарей, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. В подогретом до 65 °С молоке растворите сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки, размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло для подъема. Опара должна подняться и начать опадать. Просейте оставшуюся муку, всыпьте соль, дважды пропущенные через мясорубку сухари, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло.

Через 30—40 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте ему увеличиться в 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, положите соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы выкладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Блинные советы

Яичный белок придает тесту эластичность, а желток – рассыпчатость и хрупкость. Если есть необходимость использования белка отдельно от желтка, белок в тесте можно заменить кипяченой водой.

Требуется: по 2 стакана ржаной муки тонкого помола и воды или соевого молока, 1—2 яйца, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 ст. л. сахара, сода, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте жидкость до 65 °С и растворите в ней сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки, размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло для подъема. Опара должна подняться и начать опадать. Просейте оставшуюся муку, добавьте соль, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в тепло.

Через 30—40 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте ему увеличиться в объеме 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, положите соду и пеките блинцы на маленькой сковороде.

Готовые блинцы подавайте со сливочным маслом.

Подсчитаем калории

В блинцы часто добавляют ванилин для приятного запаха. Однако это самая калорийная кондитерская добавка – В 5 г натурального ванилина содержится 200 ккал. 20 г синтетического ванилина заменяют 1 г ванильных палочек.

Шоколадные

Требуется: по 2 стакана пшеничной муки высшего сорта и воды или соевого молока, 4 яйца, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 2—4 ст. л. сахара, сода, 2—3 ст. л. какао, пакетик ванилина, плитка горького шоколада, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте жидкость до 65 °С и растворите в ней 1/2 ст. л. сахара, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки, размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло на 30—40 минут для подъема. Просейте оставшуюся муку, положите соль, ванилин, порошок какао, сделайте углубление в центре горки. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в теплое место.

Через 30—40 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте подойти еще 1—2 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, положите соду и пеките блинцы на маленькой сковороде.

Готовые блинцы поливайте размягченным сливочным маслом, смешанным с тертым шоколадом.

Блинные советы

Чтобы остывшие тонкие блинцы не становились жесткими и ломкими, их нужно смазывать сливочным маслом горячими, чтобы масло растапливалось на блинце.

Детские

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, 3 стакана кефира, 3 яйца, 6 ст. л. сахара, сода, 1 стакан цветного монпансье, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Монпансье разотрите в ступке и просейте через сито. Погасите в кефире соду. Добавьте сахар, соль, муку, размешайте до однородной массы. Плотно накройте и поставьте в тепло на 10—15 минут, чтобы тесто расстоялось. Яйца взбейте с сахаром в крепкую пену, соедините с готовым тестом, всыпьте кусочки монпансье, которые остались на сите, хорошо перемешайте, влейте растительное масло и пеките небольшие по размеру блинцы.

Готовые блинцы складывайте на блюдо, поливайте растопленным маслом и посыпайте просеянным монпансье.

Пословицы и поговорки о блинах

Масленица придет – зять к теще на блины пойдет.

Розовые

Требуется: 1,5 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1/2 стакана сливок или кефира, 1 стакан малинового варенья, 5—6 ст. л. сахара, сода, пакетик ванилина, 1/4 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Тесто готовьте в двух сотейниках. В первый сотейник влейте сливки и варенье, добавьте соду и перемешайте. Во втором взбейте яйца с сахаром, положите соль, ванилин, растительное масло, содержимое первого сотейника с полностью погашенной содой, муку и приготовьте жидкое тесто.

Испеките тонкие блинцы, разложите на блюде и полейте растопленным маслом.

Подсчитаем калории

Практически все блины, блинцы и блинчики готовятся с добавлением яиц. Полезно знать, что средний стандартный вес яйца – 40 г, содержит же оно 50 ккал. На долю белка приходится примерно 10 ккал, а на долю желтка – 40 ккал.

Капустники

Требуется: 1/2—1 стакан пшеничной муки, 400 г свежей капусты, 2 стакана кефира, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, сода, 1/2 стакана растительного масла, 300 г ржаной муки тонкого помола, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте кефир до комнатной температуры, всыпьте соду, перемешайте и отставьте. Капусту мелко нашинкуйте, посолите и потушите на медленном огне 20—30 минут. Яйца взбейте с сахаром, соедините с охлажденной капустой и кефиром, замесите тесто. Выпекайте толстые блинцы на маленькой сковороде.

Раскладывайте готовые блинцы на блюде и поливайте растопленным сливочным маслом.

Блинные советы

Если в блинном тесте часть жидкости заменяется соком, то другую часть должна составлять вода, а количество соды нужно несколько увеличить. Соду всыпают непосредственно в сок.

С грибами

Требуется: 2—3 стакана пшеничной муки, 500 г свежих грибов, 2 стакана воды, яйцо, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. перца, 1/2 средней головки чеснока, сода, 1/2 стакана растительного масла, 120 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте воду до 60 °С и растворите в ней сахар, остудите и добавьте дрожжи, постепенно всыпьте 1/2 стакана муки и размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте и поставьте в тепло на 40 минут для подъема. Просейте оставшуюся муку, добавьте соль, перец и ванилин, сделайте углубление в центре горки.

Грибы отварите до готовности, пропустите через мясорубку. Яйца взбейте с сахаром, соедините с грибной массой и готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в теплое место. Через 20—30 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте увеличиться в объеме в 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, положите соду и выпекайте блинцы размером чуть меньше чайного блюдца. Чеснок измельчите, разотрите с солью, соедините с растопленным маслом и полейте готовые блинцы.

Подсчитаем калории

Заметно улучшают вкус блинчиков ягоды малины, свежие или в виде конфитюров. Они содержат органические кислоты, каротин, витамин С, фенольные соединения, фитостирины. В 100 г этих ягод – 35 ккал. Это относительно малокалорийный продукт.

Пивные

Требуется: по 2 стакана муки и пива, яйцо, 2 ст. л. сахара, сода, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте соду, пиво и половину муки. Замесите тесто и дайте ему расстояться в течение 10—15 минут. Затем введите растительное масло, оставшуюся муку, хорошо смешайте и пеките пышные блинцы.

Готовые блинцы поливайте растопленным маслом.

С апельсиновым соком

Требуется: 2 стакана муки, 3 крупных апельсина, 1/2 стакана воды, яйцо, 100 г хлебопекарных или 2 ст. л. сухих дрожжей, 4—5 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. перца, сода, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте воду до 60 °С. Растворите в ней 1/2 ст. л. сахара, остудите и добавьте дрожжи, постепенно введите 1/2 стакана муки и размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте крышкой и поставьте в теплое место на 40 минут для подъема. Просейте оставшуюся муку, добавьте соль, перец, сделайте углубление в центре горки.

Апельсины натрите на крупной терке, сок не сливайте. Яйца взбейте с сахаром, соедините с тертыми апельсинами и готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в теплое место. Через 20—30 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте тесту подойти еще раз. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, положите соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Подсчитаем калории

Добавление орехов делает несколько необычным вкус простых блинов. Все орехи очень питательны и высококалорийны. В среднем на 100 г орехов приходится 140—150 ккал. Это объясняется повышенным содержанием в них жиров – до 60 % и белков – до 30 %. В орехах также содержатся эфирные масла, витамины Е, С и группы В.

Медовые с водкой

Требуется: по 2 стакана муки и сливок, 3 яйца, по 1/2 стакана жидкого меда и растительного масла, 1/4 стакана водки, пакетик ванилина, 100 г сливочного масла, сода, соль.

Способ приготовления. Растворите мед в водке. Яйца взбейте с сахаром в крепкую пену. Просейте муку, добавьте соль и ванилин, сделайте углубление в центре горки. Приготовьте тесто, вливая в муку сначала мед с водкой, затем яичную пену и растительное масло. В конце добавьте соду, дайте тесту расстояться в течение 10—15 минут в теплом месте и пеките блинцы толщиной в 0,5 см.

Готовые блинцы выкладывайте на блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Клюквенные

Требуется: 2 стакана муки, по 1 стакану молока, сливок и клюквы, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, сода, пакетик ванилина, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром, добавьте молоко, соль, ванилин, растительное масло, всю муку и замесите достаточно густое тесто. Поставьте его расстояться на 10—15 минут в теплое место. Клюкву растолките, всыпьте в мезгу соду. Соедините клюквенную массу с тестом и пеките блинцы толщиной в 0,5 см.

Готовые блинцы поливайте растопленным сливочным маслом и посыпайте сахаром.

Подсчитаем калории

Блины из ржаной муки, а также из белой пшеничной муки очень богаты железом и кальцием, а значит, являются великолепным способом восполнить в организме запасы этих необходимых для здоровья микроэлементов.

Старинные русские «Рябинушка»

Требуется: 1,5 стакана муки, по 2 стакана простокваши и сушеной рябины, 3 яйца, 100—150 г дрожжевого теста для закваски, 2 ст. л. меда или патоки, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Тесто смешайте с простоквашей до однородной массы. Добавьте 1/2 ст. л. меда и поставьте в теплое место на час для подъема. Яйца взбейте в крепкую пену и вводите понемногу во время первого обминания теста. Через 30—40 минут влейте подсолнечное масло, мед, всыпьте соль, муку и размолотую на кофемолке рябину. Дайте тесту выстояться еще 30—40 минут и пеките блинцы.

Готовые блинцы смазывайте растопленным сливочным маслом и посыпайте сахаром.

Блинные советы

Тесто для блинов должно стоять как можно дольше. Чем сильнее оно перекиснет, тем пышнее, воздушнее будут блины.

Славянские с отрубями

Требуется: 200 г пшеничной муки, по 300 г пшеничных отрубей и свежей зелени, 2 стакана воды, 3 яйца, 100 г хлебопекарных дрожжей или 2 ст. л. сухих дрожжей, 1/2 ст. л. сахара, сода, по 1/4 ч. л. молотого черного перца и молотой корицы, 1/2 стакана растительного масла, 120 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Подогрейте воду до 60 °С. Растворите в ней сахар, остудите и разведите в этой жидкости дрожжи, добавьте 1/2 стакана муки и размешайте, чтобы не было комочков. Плотно накройте и поставьте в тепло на 40 минут для подъема.

Просейте муку, добавьте отруби, перец и корицу, сделайте углубление в центре горки. Зелень мелко порубите, разотрите с солью и смешайте с мукой. Яйца взбейте с сахаром, соедините с готовой опарой и, понемногу вливая в муку, замесите тесто. Плотно накройте и поставьте в теплое место.

Через 20—30 минут влейте в тесто масло, хорошо размешайте и дайте тесту увеличиться в объеме 2—3 раза. Влейте 1/4 стакана кипятка и быстро размешайте, добавьте соду и пеките блинцы размером чуть меньше чайного блюдца.

Готовые блинцы раскладывайте слоями на широкое блюдо и поливайте растопленным сливочным маслом.

Подсчитаем калории

100 г фарша из говядины содержат: витамина А – 0,04 мг, витамина В1 – 0,20 мг, витамина В2 – 0,17 мг, витамина РР – 6,4 мг, витамина С – 2,0 мг.

Безопарные с отрубями

Требуется: 200 г пшеничной муки, 300 г пшеничных отрубей, 2 стакана кефира, 3 яйца, 2 ст. л. сахара, сода, пакетик ванилина, 1/2 стакана растительного масла, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Смешайте кефир с содой. Когда сода погасится полностью, добавьте ванилин, растительное масло, отруби и замесите тесто. Дайте ему расстояться в течение 10—15 минут. Яйца взбейте с сахаром, вмешайте в тесто и пеките тонкие блинцы.

Готовые блинцы смазывайте сливочным маслом.

Блинные советы

Первоначально тесто для блинов замешивается более густое. Это позволяет ему не опадать и сохранять пышность. Перед выпеканием блинов тесто ошпаривают кипятком, что придает ему нежность, а сода снимает лишнюю кислотность.

К кофе

Требуется: 400 г пшеничной муки высшего сорта, по 1 стакану сливок и сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, сода, пакетик ванилина, соль.

Способ приготовления. Отделите белок от желтка. 2 яйца и желток разотрите с 3 ст. л. сахара, добавьте соль, соду, ванилин, мягкое масло, перемешайте. Влейте сливки, замесите тесто и выпекайте тонкие блинцы. Яичный белок, отделенный ранее, взбейте с сахаром, каждый блинец смазывайте белковой массой, сворачивайте в трубочку и выкладывайте на противень в один слой. Когда все блинцы будут готовы, поставьте их на 10—15 минут в духовку.

Подсчитаем калории

100 г молока содержат: витамина А – 0,10 мг, витамина В1 – 0,05 мг, витамина В2 – 1,17 мг, витамина РР – 0,08 мг, витамина С – 1,0 мг.

Сдобные

Требуется: 400 г пшеничной муки, по 1 стакану сгущенного молока и сливок, 4 яйца, сода, пакетик ванилина, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Смешайте сгущенное молоко со сливками, добавьте соль, соду, ванилин. Всыпая понемногу муку, замесите тесто. Яйца взбейте в крепкую пену, осторожно введите в тесто, хорошо перемешайте и сразу пеките блинцы. Готовые блинцы смазывайте сливочным маслом.

Блинные советы

Чтобы блины были пышными и вкусными и на следующий после выпечки день, их нужно по одному переложить в алюминиевую или тефлоновую кастрюльку, полив каждый сливками или сметаной и посыпав сахаром. Плотно накройте их крышкой и прогрейте на медленном огне около 10 минут.

С творогом

Требуется: 300 г пшеничной муки, 200 г творога, 1 стакан сливок, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, сода, пакетик ванилина, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Разотрите творог с сахаром, добавьте сливки и смешайте до однородной массы. Введите по одному яйца. Добавьте ванилин, соль, соду и замесите негустое тесто. Выпекайте блинцы толщиной в 0,5 см. Готовые блинцы поливайте растопленным маслом.

Глава 11. Блинчики кислые (на дрожжах)

Молочные

Требуется: 3 стакана муки, 5 стаканов молока, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, 50 г дрожжей, соль, 200 г маргарина.

Способ приготовления. В 2 стаканах теплого молока разведите дрожжи и половину указанного количества муки. Хорошо перемешайте массу и, накрыв ее салфеткой, поставьте в тепло на 30 минут, до тех пор пока ее объем не увеличится. Положите сахар, соль, растертые яичные желтки, размягченный маргарин. Все перемешайте, всыпьте остальную муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет однородным. Остальное молоко немного подогрейте и разведите им смесь. Поставьте посуду с тестом вновь в тепло, когда оно подойдет, размешайте, добавьте взбитые яичные белки, еще немного подержите в тепле и затем выпекайте блинчики на толстых сковородках небольшого размера.

Из жизни великих

С древних времен на Руси масленица считалась одним из самых любимых праздников. Люди гуляли очень широко, соблюдая все традиционные обряды. При этом раньше масленицу праздновали не одну, а две недели, к концу которых весь честной народ предавался всеобщему веселью, независимо от чинов. Все – от мала до велика – участвовали в празднествах, выдающиеся государственные деятели веселились рядом с простым народом, и никого это не удивляло.

Кстати, многие масленичные обычаи сохранились в первозданном виде и дошли до наших дней, что позволяет нашим современникам ощутить непоколебимую связь с далекими предками. Так, например, со среды или четверга первой недели начиналась так называемая широкая Масленица и тогда звали гостей со всех волостей. Масленичный кортеж готовили очень тщательно, на сани клали расписные ковры и подушки, начищали коней, расчесывали им гривы, вешали медные сбруи и украшали колокольчиками.

Люди готовились не менее тщательно; они надевали свои самые лучшие наряды, садились в выездные сани, ехали к родственникам от одного села к другому и при этом распевали песни. Хозяева, которые принимали гостей на масленицу, строго следовали принципу: «Все,

что есть в печи, все на стол мечи!» На столе, застланном чистой скатертью, были расставлены блюда, и среди них, конечно, особенно выделялись стопки блинов. К ним подавали кислое молоко, мед, сметану, масло и другие добавки.

Блинов старались есть как можно больше, якобы это помогало выдержать предстоящий долгий пост. Существовали даже соревнования, кто съест больше блинов. В одном из таких соревнований с удовольствием принимал участие и царь Петр I.

Гречневые

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 1 стакан гречневой муки, 30 г дрожжей, 3 яйца, 2 ст. л. маргарина, соль, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в 1/2 л молока, смешайте с пшеничной мукой, когда тесто подойдет, влейте растертые желтки, всыпьте гречневую муку, соль, сахар, поставьте в тепло для подъема. Затем влейте стакан горячего молока, размешайте, добавьте взбитые белки, еще раз перемешайте и выпекайте блинчики.

Картофельные

Требуется: по 2 стакана муки и молока, 2 картофелины, 1 ст. л. сахара, 20 г дрожжей, 2 ст. л. маргарина, соль.

Способ приготовления. Очищенный картофель натрите на терке, положите соль и сахар. Дрожжи разведите теплым молоком, добавьте муку и тертый картофель, вымесите и поставьте в тепло для подъема. Жарьте на горячей сковороде, смазанной маргарином.

Подсчитаем калории

Чтобы значительно снизить калорийность блинов и блинчиков, при их приготовлении в тесто можно добавить немного растительного масла и тогда при выпечке не нужно будет подливать масло на сковороду.

Овсяные

Требуется: 1 стакан овсяных хлопьев, 3 стакана молока, 2 ч. л. сахара, яйцо, 1 ст. л. маргарина, соль.

Способ приготовления. К половине указанного количества молока добавьте столько же воды, сварите жидкую овсяную кашу, протрите ее через сито и охладите. Положите соль, сахар, яйцо, хорошо перемешайте и выпекайте на горячей сковородке.

Скороспелые

Требуется: 2 стакана муки, 10 г дрожжей, 1/2 л воды, 1,5 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, соль, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления. Яйца смешайте с разведенными в теплой воде дрожжами, добавьте соль, сахар, соду, всыпьте муку и тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. Уксусную кислоту разведите в молоке, влейте в подготовленное тесто, размешайте и сразу начинайте выпекать блинчики.

Пшенные

Требуется: 300 г пшена, 1,5 стакана гречневой муки, 4 ст. л. растительного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана молока, 15 г дрожжей.

Способ приготовления. Сварите вязкую пшенную кашу. Дайте остыть, после чего протрите ее через сито. В половину стакана молока добавьте немного растопленного маргарина или растительного масла, доведите до кипения, всыпьте муку, тщательно перемешайте и снимите с огня. В остывшую смесь влейте разведенные в теплой воде дрожжи, размешайте и поставьте подойти, затем добавьте протертую кашу, сырые желтки, растертые с сахаром, посолите и влейте теплое молоко. Тщательно размешайте и снова подождите, пока подойдет. Положите в тесто взбитые в пену белки и выпекайте блинчики на смазанной маргарином или маслом сковородке. К готовым блинчикам подайте сметану.

Подсчитаем калории

Манные блины нежнее, чем испеченные из муки, кроме того, они менее калорийны.

Медовые

Требуется: 1 стакан муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 15 г дрожжей, 30 г сливочного масла, соль, 3 ст. л. меда.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте яичные желтки, растертые с медом, посолите. В полученную смесь всыпьте муку, тщательно перемешайте, чтобы не было комочков, положите растопленное сливочное масло и в самую последнюю очередь – взбитые в крепкую пену белки. Все тщательно перемешайте и выпекайте тонкие блинчики на смазанной маслом или маргарином сковородке.

Пословицы и поговорки о блинах

С дури можно и блин сломать.

Творожные

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, 1 ст. л. сахарного песка, соль, 15 г дрожжей, пачка творога, 3 стакана молока, 2 яйца, растительное масло для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Желтки смешайте с сахарным песком, солью, 2 стаканами холодного молока. В небольшом количестве оставшегося подогретого молока растворите дрожжи и влейте их в общую смесь. Постепенно всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте деревянной лопаткой, чтобы не было комков. Творог протрите через сито, разбавьте молоком и введите в тесто, затем – взбитые в крепкую пену белки и еще раз хорошо перемешайте. На разогретой сковороде, смазанной маслом, жарьте блинчики на слабом огне.

Пословицы и поговорки о блинах

Хороший блин сам в рот просится.

Яблочные

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 15 г дрожжей, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1/2 ст. л. сахара, соль, яблоко, 30 г маргарина, 4 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды. Яичные желтки смешайте с сахаром и солью, небольшим количеством молока, разведенными дрожжами, размешайте, всыпьте просеянную муку. Хорошо взбитый белок добавьте в общую смесь. Вымесите тесто, чтобы не было комков, разведите его оставшимся молоком. В полученную смесь положите тертое яблоко.

Хорошо разогретую сковороду смажьте кусочком маргарина, ровным слоем налейте тесто на сковороду и жарьте блинчики до готовности, посыпайте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

В блины можете добавлять различные продукты, которые за счет низкой калорийности будут снижать жирность продукта в целом. Поскольку давно известны очищающие свойства фруктов, то можно сказать, что они идеально подходят в качестве наполнителей. Особенно полезны в этом отношении яблоки, поскольку они содержат вещества, способствующие снижению веса. Добавлять фрукты лучше всего в протертом виде или пропущенными через мясорубку.

Простые

Требуется: по 3 стакана пшеничной муки и молока, 20 г дрожжей, 4 яйца, 400 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплого молока. Желтки разотрите с мукой, постепенно введите оставшееся молоко, соль, растопленное масло или маргарин, сахар. Все тщательно перемешайте, чтобы не было комков, и к этой смеси добавьте разведенные дрожжи. На разогретой сковороде, смазанной маслом, выпекайте тонкие блинчики, обжаривая с обеих сторон.

На сметане

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, 15 г дрожжей, 3 стакана молока, 3 яйца, по 1 ст. л. сметаны и сахарной пудры, соль, 1/2 ст. л. сахара, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплого молока. Желтки разотрите с мукой, введите оставшееся молоко, соль, сахар и сметану. Все перемешайте, добавьте раствор дрожжей, растительное масло и перемешайте еще раз. На смазанной маслом или маргарином сковородке выпекайте тонкие блинчики. Готовые изделия посыпайте сахарной пудрой и подавайте к столу горячими или охлажденными.

Подсчитаем калории

Дрожжевое тесто, безусловно, более калорийное, чем не содержащее дрожжей. Поэтому людям, обеспокоенным проблемой собственного веса, лучше отдавать предпочтение блинчикам, а не блинам.

Розовые дрожжевые

Требуется: 50 г пшеничной муки, 15 г дрожжей, 3 помидора, яйцо, 3/4 стакана молока, соль, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Помидоры очистите от кожицы, нарежьте небольшими кусочками и сварите в небольшом количестве воды до мягкости, протрите через сито. В небольшим количестве теплой воды растворите дрожжи, добавьте их к томатной пасте, посолите, введите молоко, яичный желток, муку и хорошо перемешайте. Посолите, добавьте взбитый в крепкую пену белок. Выпекайте блинчики на разогретой масленой сковородке до полной готовности.

Требуется: по 1 стакану пшеничной муки, сметаны и молока, 20 г дрожжей, 2 яйца, 1 ст. л. сливок, соль, 1/2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. растительного масла, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. В небольшом количестве теплой воды разведите дрожжи. Желтки разотрите с мукой, влейте тонкой струйкой молоко, добавьте соль, сахарную пудру и сливки, а затем осторожно соедините разведенные дрожжи и растительное масло. Все тщательно перемешайте и жарьте тонкие блинчики на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом или маргарином. Смазывайте сметаной, взбитой с сахаром.

Подсчитаем калории

Блинчики и блины, приготовленные из соевой муки и соевого молока, гораздо менее калорийны, чем приготовленные по тому же самому рецепту, но из пшеничной муки и обычного молока.

Манные на дрожжах

Требуется: 1/2 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 4 яйца, 30 г сливочного масла, 20 г дрожжей, соль, 3 ст. л. сахара, 200 г муки, растительное масло для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. В небольшом количестве теплого молока разведите дрожжи. Сварите манную кашу на молоке, добавьте сливочное масло. Муку разведите молоком, введите слегка остуженную манную кашу, посолите, положите два желтка, сахар, взбитые в пену белки и дрожжевой раствор, перемешайте. Смажьте сковороду растительным маслом и выпекайте тонкие блинчики. Подавая к столу, посыпьте сахарной пудрой.

На простокваше

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 30 г дрожжей, по 2 стакана молока и простокваши, 4 яйца, 400 г маргарина, соль, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. В небольшом количестве теплого молока растворите дрожжи. В отдельной посуде желтки разотрите с мукой, введите оставшееся молоко, простоквашу, соль, сахар, растопленный маргарин, дрожжи и растительное масло. Все тщательно перемешайте и жарьте тонкие блинчики на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом. Готовые блинчики посыпайте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

Если вы обеспокоены проблемой собственного веса, откажитесь, когда жарите блинчики, от животных жиров. Отдайте предпочтение растительным маслам, добавляя их в тесто в количестве, не превосходящем указанное в рецепте.

На соевом молоке

Требуется: 300 г пшеничной муки, 2 стакана соевого молока, 3 яйца, 20 г дрожжей, соль, 1 ст. л. сливок, 1/2 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, растительное масло для жарки, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды. Желтки разотрите с мукой, влейте соевое молоко, сливки, дрожжевой раствор с сахаром и посолите. Перемешайте и выпекайте блинчики на смазанной растительном маслом разогретой сковородке. Обжаривайте с обеих сторон, готовые посыпайте сахаром и смазывайте сливочным маслом.

Фруктовые

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 4 яйца, 20 г дрожжей, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана молока, 1 стакан яблочного или виноградного сока, соль, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В небольшом количестве теплого молока разведите дрожжи. Разотрите яичные желтки с мукой, солью, сахаром и растопленным маслом, влейте разведенные дрожжи, залейте смесью молока и фруктового сока. Добавьте взбитые белки. Все тщательно перемешайте, немного теста вылейте на разогретую сковородку, смазанную растительным маслом. Жарьте блинчики с двух сторон, посыпайте сахаром.

Подсчитаем калории

Вместо молока в тесто для блинов и блинчиков можно добавлять фруктовые соки, таким образом снижая их калорийность.

Абрикосовые

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 3,5 стакана молока, 3 яйца, 300 г маргарина, 20 г дрожжей, соль, 1 ст. л. сахара, 500 г кураги или абрикосового варенья, 1 ч. л. растительного масла.

Способ приготовления. Дрожжи разведите небольшим количеством теплого молока. Сушеные абрикосы замочите в воде, нарежьте кусочками и отварите до мягкости в небольшом количестве воды. Протрите через мелкое сито и остудите. Приготовленную смесь или абрикосовое варенье смешайте с желтками, разотрите с мукой. Осторожно влейте молоко, добавьте соль, сахар, растопленный маргарин, разведенные дрожжи и взбитые в пену белки. Все хорошо перемешайте и жарьте с обеих сторон на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом.

На сгущенном молоке

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 10 г дрожжей, 2 стакана воды, 400 г сгущенного молока, 3 яйца, соль, по 1 ст. л. сахара и изюма, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Дрожжи разведите небольшим количеством теплой воды. Муку, сгущенное молоко и сахар смешайте и добавьте желтки, затем тщательно взбитые белки и дрожжи. Все перемешайте, положите соль и растопленное масло, залейте водой и еще раз перемешайте. Блинчики выпекайте на хорошо разогретой сковородке, смазанной растительным маслом, складывайте на плоское блюдо и посыпайте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

Необходимо строго контролировать содержание соли и сахара в блинах и блинчиках. Уменьшая количество вкусовых добавок, можно добиться некоторого снижения калорийности.

Сырные

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 20 г дрожжей, 3 стакана молока, 3 яйца, соль, 1/3 ст. л. сахара, 100 г твердого сыра, 1/3 ч. л. черного молотого перца, 2 ч. л. растительного масла, 3 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. В небольшом количестве теплой воды разведите дрожжи. Муку смешайте с яичными желтками, солью, сахаром и взбитыми белками, хорошо перемешайте и залейте чуть теплым молоком. Тертый на мелкой терке сыр добавьте в тесто для блинчиков. Чтобы натирать его было легче, подержите сыр в морозильнике. В тесто введите раствор дрожжей, перец, все перемешайте и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом. Подавая к столу, смажьте блинчики сметаной.

Шоколадные

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 15 г дрожжей, 3,5 стакана молока, 3 яйца, соль, по 2 ст. л. сахара и сахарной пудры, 3 ст. л. какао.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплой воды, залейте молоком, добавьте сахар, соль, порошок какао, яичные желтки. Всыпьте муку, все тщательно перемешайте, в самом конце положите в тесто тщательно взбитые белки. Выпекайте тонкие блинчики на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом. Готовые блинчики выложите на блюдо, посыпав каждый сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

Один блинчик диаметром 25—30 см и толщиной примерно в 5 мм может содержать до 200 ккал.

На пиве

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 1/2 стакана пива, 10 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, соль, 3 яйца, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве теплой воды. В отдельной посуде разотрите желтки с мукой, солью, сахаром, влейте раствор дрожжей и пиво, все тщательно размешайте, а затем введите тщательно взбитые белки. На смазанной растительным маслом разогретой сковородке выпекайте тонкие блинчики и складывайте их на блюдо, посыпая каждый сахарной пудрой.

С вишневым сиропом

Требуется: 1 стакан пшеничной муки, 20 г дрожжей, 2 ст. л. вишневого сиропа, 3 яйца, 3 стакана молока, соль, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В небольшом количестве теплой воды разведите дрожжи, введите муку, яичные желтки, сахар и соль. Все перемешайте, влейте вишневый сироп и разбавьте смесь молоком. Взбитые отдельно белки добавьте в тесто в самом конце. Затем тщательно перемешайте и выпекайте блинчики на сковородке с разогретым растительным маслом.

Глава 12. Блинчики пресные (на соде)

«Пальчики оближешь»

Требуется: 1 стакан сметаны, по 2 стакана муки и молока, 3 яйца, 1/3 стакана растительного масла, 3 ст. л. сахара, 60 г сливочного масла, ванилин, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. В не очень густую сметану положите растертые с сахаром яйца, растительное масло, соль, соду, молоко, хорошенько все размешайте. Постепенно всыпьте муку и замесите тесто. Взбивайте его венчиком или миксером до исчезновения комочков. Если тесто получилось излишне густым, добавьте немного воды. Тесто по консистенции должно напоминать сливки. Оставьте его на 10—15 минут при комнатной температуре.

Выпекайте блинчики на хорошо разогретой небольшой сковородке, предварительно смазав ее растительным маслом. Чтобы блинчики получились более тонкими, на сковородку наливайте очень мало теста и тщательно распределяйте его по всей поверхности, наклоняя сковороду в разные стороны. Готовые блинчики смажьте сливочным маслом и в горячем виде подавайте к столу. Вместе с ними вы можете подать любой сладкий соус, крем или варенье.

Блинные советы

Если вы пересолили тесто для блинчиков, обязательно замесите новую порцию совсем без соли и смешайте ее с пересоленной. Это нужно сделать в первую очередь для того, чтобы блинчики не потеряли присущего им вкуса, воздушности и румяности. Как ни удивительно, избыток соли придает блинчикам бледный цвет.

«Сытные»

Требуется: по 2 стакана гречневой муки и кислого молока, 3 яйца, 1/2 ч. л. соды, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 60 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, ванилин, соль.

Способ приготовления. Яйца хорошо разотрите с сахаром и выложите их в кислое молоко, добавьте соль, ванилин, соду и еще раз все тщательно размешайте венчиком. Не переставая взбивать, постепенно всыпьте муку. Чтобы тесто получилось более однородным, можете воспользоваться миксером. Далее влейте растительное масло и взбивайте еще в течение минуты.

Выпекайте блинчики на очень горячей небольшой сковородке, предварительно смазав ее растительным маслом. Готовые блинчики смажьте сливочным маслом. Затем сверните каждый треугольничком и красиво уложите на блюде. Посыпьте сахарной пудрой. К десерту подавайте в горячем виде. Отдельно можно предложить густую холодную сметану или повидло.

Блинные советы

Если блинчики, испеченные, к примеру, вчера, несколько зачерствели и потеряли во вкусовых качествах, перед подачей обязательно сбрызните их небольшим количеством горячего молока с растворенным в нем сливочным маслом и подогрейте их на сковороде, также предварительно смазанной маслом.

«Богатырские»

Требуется: 1 стакан хлопьев «Геркулес», 3 яйца, 2 стакана молока, 1/2 стакана муки, 40 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, по 2 ст. л. сахара и растительного масла, соль.

Способ приготовления. Сварите жидкую овсяную кашу на молоке, протрите ее через сито и немного остудите. Затем добавьте в нее взбитые венчиком яйца, сахар, соль, соду, гашенную уксусом, и хорошо все размешайте венчиком или миксером. Далее введите муку, чтобы тесто по консистенции напоминало сливки. Следите, чтобы в нем не осталось комков.

Блинчики выпекайте на хорошо прогретой и не слишком большой сковороде, предварительно смазанной растительным маслом. Если блины плохо снимаются, рвутся, добавьте в тесто еще одно яйцо, а сковородку подержите на сильном огне на протяжении 10—15 минут, предварительно очистив ее от жира и бросив в нее щепотку соли. Смазывайте блины сливочным маслом. Подавайте в горячем виде со сметаной или сгущенным молоком.

Русские традиции

В старину люди чтили божество солнца, которое у разных племен носило имя Даждьбога. Сначала в честь него выпекали круглые лепешки, а впоследствии блины, символизировавшие солнце. Люди думали, что, съедая их, они получают частичку силы и могущества бога солнца. Этот языческий праздник несет с собой свободу в пище и всевозможные развлечения. Среди народа существовало даже поверье: плохо проведешь масленицу – быть беде, худо закончишь свои дни.

Манные

Требуется: по 1/2 стакана манной крупы и муки, 3 яйца, 3 стакана молока, 40 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, 50 г клубники, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. Сварите молочную манную кашу и остудите ее. Через сито протрите клубнику, разотрите с сахаром яйца. Манную кашу, клубничное пюре, яйца хорошенько размешайте, добавьте соду, гашенную уксусом, соль и муку и еще раз хорошенько размешайте венчиком или миксером, чтобы в тесте не осталось комков.

Блинчики выпекайте на хорошо разогретой и не слишком большой сковородке, каждый раз смазывая ее растительным маслом. Подрумянив блинчик с обеих сторон, снимите его со сковороды и смажьте сливочным маслом. Подавайте в горячем виде со сливками.

Блинные советы

Очень часто вместо разрыхлителя в тесто добавляют соду, однако не забывайте, что делать это нужно очень осторожно, строго в соответствии с рецептом. Так, избыток соды в тесте для блинов придает последним темноватый цвет, неприятный запах и, соответственно, вкус. Если же соды в тесте недостаточно, блины будут слишком плотными и неприятными на вкус.

Разноцветные

Требуется: по 1 стакану кефира или йогурта и муки, 3 яйца, по 1/2 стакана молока и сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 60 г сливочного масла, 1 ч. л. какао, по 1 ст. л. морковного и свекольного соков, 2 ст. л. тертого шоколада, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Кефир или йогурт смешайте с яйцами, солью, всыпьте муку. Вымешивайте тесто венчиком или миксером до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Залейте соду 2 ст. л. кипятка и добавьте в тесто. Взбивайте еще на протяжении минуты.

Разделите тесто на четыре части. В одну из них добавьте какао, в другую – морковный сок, а в третью – свекольный сок. Все части по отдельности тщательно размешайте. Выпекайте разноцветные блинчики на хорошо прогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Если хотите, чтобы разноцветным получился каждый блинчик, наливайте на сковороду понемногу из всех четырех мисок. В результате получатся блины, состоящие из разноцветных пятен.

Готовые блинчики смажьте сливочным маслом. К десерту подавайте с холодной сметаной, посыпанной тертым шоколадом.

Русские традиции

В старину блинчики предпочитали печь на маленьких сковородках. Поэтому для удобства народные умельцы частенько специально соединяли между собой несколько маленьких сковородочек и сажали их на одну ручку. Это позволяло поварихам одновременно выпекать сразу несколько блинчиков.

С сюрпризом

Требуется: 2—3 картофелины, 3 яйца, 1 стакан молока, 1/2 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, по 3—4 ломтика ветчины, соленой селедки, копченой колбасы и окорока, 3 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, по 50 г зеленого лука и зелени петрушки, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите и отварите, хорошенько растолките, добавьте сливочное масло и немного остудите. В картофельное пюре влейте кефир, выпустите яйца, добавьте соль, соду и тщательно размешайте венчиком, постепенно введите муку и взбивайте до тех пор, пока тесто не станет однородным.

Выпекайте на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде, подрумянивая с обеих сторон. В готовые блинчики заверните кусочки освобожденной от косточек селедки, ломтики ветчины, окорока и копченой колбасы. Красиво разместите все на большом блюде, украсьте мелко порубленной зеленью петрушки и перышками зеленого лука. К столу можете подать как в горячем, так и в охлажденном виде с холодными и горячими закусками.

Блинные советы

Если блинчики получились недосоленными – не расстраивайтесь. Растопите сливочное масло, добавьте в него соль и пропитайте блинчики этим составом. Если вы решили сделать блинчики с начинкой, последнюю посолите немного побольше. Правда, и здесь важно не перестараться, иначе, как гласит русская пословица: «Недосол на столе, пересол на спине».

«Тюлевые»

Требуется: по 2 стакана кефира и муки, 2 яйца, по 1/2 стакана растительного масла, густых сливок и молока, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, по 2 ст. л. тертого шоколада и орехов, 1/2 ч. л. соды, ванилин, соль.

Способ приготовления. В кефир выложите яйца, растертые с сахаром, молоко, соль и ванилин и все хорошенько взбейте венчиком или миксером. Постепенно добавьте муку и замесите тесто, по консистенции напоминающее сметану. В соду влейте небольшое количество воды, вылейте в тесто вместе с растительным маслом. Еще раз хорошо размешайте. Следите, чтобы в тесте не оставалось комочков муки. Поставьте его в прохладное место на 10—15 минут.

Выпекайте на не слишком большой сковородке. Смажьте ее только один раз, перед первым блинчиком, остальные будут прекрасно сниматься с поверхности сковороды и без масла. Подрумянив блины со всех сторон, выложите их на тарелку, предварительно смазав их сливочным маслом. Затем каждый блинчик сверните в трубочку и красиво уложите на блюде. Украсьте сливками, тертым шоколадом и мелкими орехами. Подавайте к десерту в охлажденном виде.

Русские традиции

В трактирах в старину блинчики нередко подавались не только в качестве отдельного блюда, но и служили прекрасной добавкой к всевозможным закускам, например к черной или красной икре, маринованным грибам, первым блюдам вместо обычного хлеба, а также великолепным дополнением к десерту.

Шоколадные

Требуется: 1 стакан сгущенного какао, по 2 стакана молока и муки, 3 яйца, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, ванилин, 3 ст. л. растительного масла, по 2 ст. л. изюма и орехов, лимонная кислота, соль.

Способ приготовления. Какао смешайте с молоком, яйцами, содой, гашенной в уксусе, солью, ванилином, лимонной кислотой, все тщательно размешайте венчиком или миксером. Далее, не останавливаясь, небольшими порциями всыпьте муку и размешивайте до однородной массы.

Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковороде, предварительно смазав ее растительным маслом. Готовые блинчики красиво уложите на блюде, посыпьте измельченными орехами и изюмом. К десерту подавайте как в горячем, так и в охлажденном виде.

Блинные советы

Блинчики, приготовленные из пресного теста, приобретут не только оригинальный вкус и аромат, но и цвет, если вы добавите в них какой-либо ягодный сироп. В этом случае вы можете даже составить из ваших блинчиков композицию, красиво расположив их на блюде.

«Снежная королева»

Требуется: 150 г творожной массы или творога, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, по 1 стакану молока и муки, 3 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 2 ст. л. кокосовой стружки, соль.

Способ приготовления. Творожную массу или обезжиренный творог пропустите два раза через мелкое сито, добавьте желтки и хорошенько разотрите с сахаром, влейте молоко и перемешайте. Введите соду и взбитые венчиком или миксером яйца и продолжайте взбивать. Не переставая помешивать, всыпьте муку. Тесто вымешивайте до однородного состояния. Влейте растительное масло и еще раз хорошенько размешайте. Поставьте тесто в прохладное место на 15—20 минут.

Выпекайте блинчики на хорошо разогретой не слишком большой сковородке. Если на ней тефлоновое покрытие, можете ее не смазывать маслом. Если же у вас обычная сковорода, смажьте ее только перед первым блинчиком. Готовые блинчики смажьте сливочным маслом, красиво уложите на блюде, украсьте кокосовой стружкой и подавайте к десерту как в горячем, так и охлажденном виде.

Русские традиции

Для того чтобы сладкие блинчики приобрели оригинальный вкус и получились пышнее, хозяйки добавляли в пресное тесто немного меда, предварительно растерев его с яйцами. Иногда мед растапливали с маслом и также смазывали каждый блинчик. И они становились не только невероятно вкусными, но и полезными, особенно в прохладное время года, когда так часты простуды.

«Отличное настроение»

Требуется: по 2 стакана муки и соевого молока, 3 яйца, по 3 ст. л. сахара и растительного масла, по 2 ст. л. клубничного или абрикосового ликера и жидкого шоколада, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, соль.

Способ приготовления. В соевое молоко выпустите яйца и тщательно взбейте. Добавьте сахар, клубничный или абрикосовый ликер, сливочное масло, гашенную уксусом соду и еще раз хорошо размешайте венчиком или миксером. Небольшими порциями всыпьте муку. Вымешивайте тесто венчиком или миксером до тех пор, пока в нем не растворятся все комочки. Далее тесто оставьте при комнатной температуре на 15—20 минут.

Блинчики выпекайте на хорошо прокаленной сковородке небольших размеров, предварительно смазывая ее растительным маслом. Готовые блинчики красиво уложите на блюде и облейте жидким шоколадом. Подавайте к десерту в горячем виде со сметаной, сливками или вареньем.

Блинные советы

Если хотите придать своим блинчикам лимонный аромат, то для гашения соды воспользуйтесь лимонным соком. В тесто также можно положить немного измельченной цедры. Ваши блинчики получатся вкуснее и ароматнее.

«Розовые»

Требуется: 300 г помидоров, 2 яйца, 1 стакан муки, 3 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, по 1 ч. л. сахара и уксуса, 1/2 ч. л. соды, 50 г зелени, соль.

Способ приготовления. Помидоры нарежьте ломтиками и потушите несколько минут с небольшим количеством растительного масла, протрите их через сито. В пюре добавьте яйца, сахар, гашенную в уксусе соду, соль и хорошенько перемешайте. Затем, продолжая мешать венчиком или миксером, введите муку. Тесто вымешивайте до тех пор, пока не растворятся все комочки. Готовое тесто поместите на 10—15 минут в прохладное место.

Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковородке небольших размеров, предварительно смазанной растительным маслом. Готовые блинчики смажьте сливочным маслом, красиво поместите их на блюде и украсьте зеленью. К столу подавайте в горячем виде. Блинчики прекрасно подойдут к пиву и другим более крепким алкогольным напиткам.

Русские традиции

В Новгородской губернии долгое время существовал интересный обычай. Здесь вместо традиционного свадебного каравая молодым специально выпекали, а затем подносили большой блин, который символизировал мощь и здоровье будущей семьи. Если молодожены не в состоянии были съесть его, это считалось дурным знаком. Правда, практически все молодые успешно справлялись с заданием, с удовольствием съедая всеми любимую выпечку.

Постные

Требуется: 50 г окары, по 1 стакану молочной сыворотки, муки и малины, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. л. сахара, ванилин, соль.

Способ приготовления. В окару влейте молочную сыворотку, добавьте 2 яйца, ванилин и хорошо взбейте венчиком или миксером. Небольшими порциями введите муку и продолжайте взбивать до исчезновения в тесте мучных комочков. Залейте соду 1 ст. л. кипятка и добавьте в тесто. Еще раз тщательно перемешайте и поставьте в прохладное место на 20—25 минут.

Выпекайте блинчики на хорошо прогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Следите, чтобы они подрумянились с обеих сторон. Ягоды смешайте с сахаром и сметаной. Готовые блинчики красиво уложите на блюде и в горячем виде подавайте к десерту, со сметаной и малиной.

Блинные советы

Чтобы блинчики получились более тонкими, налейте немного теста на сковороду, а затем, наклоняя сковороду то в одну, то в другую сторону, постарайтесь, чтобы оно растеклось по всей поверхности. В этом случае важно знать, что если вы слишком обильно смажете сковороду маслом, тесто будет скользить по поверхности, а значит, и плохо растекаться.

К пиву

Требуется: по 1 стакану рассола или томатного сока и ржаной муки, 3 яйца, по 1/2 ч. л. сахара и соды, 1/2 стакана растительного масла, 60 г сливочного масла, 50 г зелени, перец, соль.

Способ приготовления. В рассол из-под маринованных огурцов или помидоров выпустите яйца, добавьте соль, сахар, перец и все тщательно взбейте венчиком. Влейте растительное масло и постепенно всыпьте муку. Взбивайте до тех пор, пока тесто не станет однородным. Соду разведите небольшим количеством воды и добавьте в тесто. И еще раз хорошенько перемешайте. Готовое тесто поместите в прохладное место на 15—20 минут.

Выпекайте блинчики на горячей сковороде, предварительно смазав ее растительным маслом. Готовые блинчики смажьте сливочным маслом, красиво уложите их на большом блюде и посыпьте зеленью. К столу подавайте в горячем виде с солеными орешками и пряными сухариками.

Русские традиции

На масленицу в некоторых селах устраивались шуточные состязания между зятьями, кто больше съест приготовленных заботливой тещей блинов. Победитель считался любимым зятем, ведь именно он в полной мере показывал, как любит и уважает тещу. Случались и несчастные случаи, когда в пылу соревнования один, а то и два претендента на почетное звание удалялись из-за стола с желудочными проблемами.

С редькой

Требуется: по 2 стакана молочной сыворотки и муки, 3 яйца, редька, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Способ приготовления. Молочную сыворотку соедините с яйцами, содой, перцем, солью и хорошо размешайте. Затем, постепенно добавляя муку, замесите тесто. Натрите на мелкой терке редьку и добавьте ее в тесто. Все еще раз тщательно размешайте и оставьте тесто при комнатной температуре на 10—15 минут.

Блинчики выпекайте на хорошо нагретой сковороде, смазанной растительным маслом. На каждый блинчик нанесите немного сметаны. К столу подавайте как в горячем, так и холодном виде с горячими и холодными закусками.

Глава 13. Блинчики воздушные

С медом

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, по 40 г сливочного и топленого масла, 1 ст. л. сахара, соль, 2 ст. л. меда, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Смешайте яичные желтки с 1/2 стакана молока, добавьте соль и сахар, помешивая, всыпьте просеянную муку. Положите разогретое сливочное масло, замесите тесто, чтобы не было комков. Постепенно разведите его молоком, введите взбитые в пену яичные белки.

На смазанной растительным маслом сковороде выпекайте тонкие блинчики. Каждый готовый блинчик сложите вчетверо, положите в подогретое блюдо и накройте салфеткой. Подавая к столу, полейте жидким медом.

Русские традиции

В яблочный и медовый Спас пекут блинчики, соответственно, с яблочной и с медовой начинкой. В другие общеизвестные и популярные в народе празднества также не обходится без блинов. На русских свадьбах, знаменитых своим нескромным размахом, одним из основных блюд являются различные виды блинов. Наиболее часто в таких случаях подают на стол блинчики с различными видами начинок – в основном к чаю. Блинчики с мясом и черной икрой идут как закуска к водке.

С творогом

Требуется: 500 г пшеничной муки, 1 ст. л. сахарного песка, соль, 3 стакана молока, 2 яйца, растительное масло для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Желтки соедините с сахаром, солью, влейте холодное молоко и все хорошо перемешайте. Постепенно всыпьте просеянную муку, тщательно перемешайте деревянной лопаткой, чтобы не было комков, влейте остальное молоко тонкой струйкой, добавьте взбитые белки и еще раз хорошо перемешайте.

На разогретую сковороду, смазанную маслом, налейте тонкий слой теста и жарьте на слабом огне. Когда одна сторона зарумянится, снимите блинчик, а на сковороду снова налейте тесто. На поджаренную сторону положите творожную начинку, заверните блинчик конвертом, изгиб смажьте яичным белком, чтобы начинка не выходила. Полученные конвертики обжарьте с обеих сторон на растительном масле, готовые изделия посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу горячими.

Из жизни великих

На масленицу весь честной народ веселился от души. Причем в забавах с удовольствием участвовали и коронованные особы. В распространенных в XVIII веке кулачных боях, которые проводились как раз на масленицу, участвовал сам Петр I. В описаниях сохранилась история, как в 1722 году он снарядил «масляный поезд», состоящий из доброй сотни расписных саней, на которых восседал развеселый народ. От Всесвятского села и до самой Москвы прошел этот поезд и через Тверские ворота торжественно въехал в Кремль. Кремлевская площадь была украшена в соответствии с праздничной обстановкой, у Красных ворот стояли качели. И, конечно, дело не обошлось без угощения. Центральное место на праздничных столах занимали блины.

С яблоками

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1/2 ст. л. сахара, соль, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Яичные желтки смешайте с сахаром и солью, добавьте небольшое количество молока, размешайте, всыпьте просеянную муку. Хорошо взбитый белок введите в общую смесь. Вымесите тесто, чтобы не было комков, разведите его оставшимся молоком.

Хорошо разогретую сковороду смажьте кусочком маргарина, ровным слоем налейте тесто на сковороду и жарьте блинчики до готовности. Разложите их на деревянной доске, на каждый положите 1 ст. л. яблочной начинки, заверните в виде конверта и обжарьте с обеих сторон. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Из жизни великих

Екатерина Великая после своей коронации, которая состоялась на масленицу, устроила грандиозный маскарад, продолжавшийся целых три дня и три ночи. Народ пил, ел и гулял. Традиционно русское блюдо – блины с красной икрой – могли отведать не только богатые и знатные, но и простолюдины.

С мясом

Требуется: 800 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 4 яйца, 400 г сливочного масла или маргарина, соль.

Способ приготовления. Желтки разотрите с мукой, постепенно добавьте молоко, соль, растопленное масло или маргарин. Все тщательно перемешайте, чтобы не было комков. На разогретой сковороде, смазанной маслом, выпекайте тонкие блинчики и жарьте их с обеих сторон. Затем положите на каждый мясную начинку и заверните в виде конвертов, после чего обжарьте с обеих сторон и подавайте к столу горячими.

Русские традиции

Масленичная неделя – это особое время, которое в каждой семье отмечают по-своему. Как же формировалась эта традиция, сложившаяся на Руси с незапамятных времен? Всегда славяне праздновали масленицу очень широко. В конце зимы начиналась пора отелов, и именно на этот период и приходилась пора гуляний, потому что прибавление стада для крестьянина значило достаток и сытную жизнь. Считалось, что поститься в это время – грех, и того, кто это делает, обязательно постигнет какое-то несчастье. Вот почему наши предки так уважительно относились к масленице, и не было на Руси дома, где бы не отмечали ее. Торжества включали в себя не только шумные игры, песни и веселье, но и, конечно, обильное угощение.

Со сметаной

Требуется: 500 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. л. сметаны, соль, 1/2 ст. л. сахара, растительное масло для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Желтки разотрите с мукой, влейте молоко, добавьте соль, сахар и сметану. Все тщательно перемешайте. На разогретую сковороду налейте немного растительного масла, затем тесто и жарьте блинчик с обеих сторон. Готовые изделия посыпайте сахарной пудрой и подавайте к столу горячими или охлажденными.

Пословицы и поговорки о блинах

Без блина не Масляна.

Розовые

Требуется: 50 г пшеничной муки, 3 помидора, яйцо, 3/4 стакана молока, соль, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры, очищенные от кожицы, сварите их в небольшом количестве воды до мягкости. Посолите и протрите через сито, добавьте молоко, яичный желток, муку и хорошо перемешайте. Посолите тесто, добавьте в него взбитый в крепкую пену белок. Выпекайте блинчики на разогретой масленой сковородке до полной готовности.

Русские традиции

Блины издавна стали основным видом угощения на масленице. Множество видов блинов пекли каждый день, а затем выносили их на улицы. Высокие стопки горячих блинов гордо возвышались на праздничном столе, рядом с ними стояли самовары, что называется, с пылу с жару. Блюда из рыбы на масленице пользовались спросом, а вот мяса старались не есть, ведь совсем скоро наступал Великий пост.

С кремом

Требуется: 250 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливок, соль, 1/2 ст. л. сахарной пудры, растительное масло для жарки.

Для крема: 1/2 стакана сахара, 6 яичных желтков, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Желтки разотрите с мукой, влейте тонкой струйкой молоко, добавьте соль, сахарную пудру и сливки, все тщательно перемешайте и жарьте тонкие блинчики на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом. Испеченные блинчики складывайте в глубокое огнеупорное блюдо или сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Каждый блинчик прослаивайте кремом, а на последний положите кусочек масла и запеките в духовке.

Для крема разотрите с сахаром яичные желтки, прибавьте сметану, размягченное масло и взбивайте миксером или венчиком до загустения.

Пословицы и поговорки о блинах

Блин – не клин, а брюхо распорет.

Манные

Требуется: 3/4 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 4 яйца, 40 г сливочного масла, соль, 3 ст. л. сахара, 200 г муки, растительное масло для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Сварите манную кашу на молоке, добавьте сливочное масло. Муку разведите молоком, положите слегка остуженную манную кашу, посолите, введите 2 желтка, сахар, взбитые в пену белки, перемешайте. Затем смажьте сковороду растительным маслом и выпекайте тонкие блинчики. Подавая к столу, посыпьте сахарной пудрой.

Русские традиции

В европейской кухне большой популярностью пользуются различные виды блинчиков, известные там еще в средние века. Немного позже блины появились в Америке, где их рецепты изменились и дополнились. Из-за того что блины появились на Западе довольно поздно, в европейском фольклоре упоминаний о них практически не встречается. Совершенно отсутствуют поговорки и пословицы о блинах у народов, проживающих в Америке. Здесь они не ассоциируются ни с какими божествами, а служат лишь дополнением к столу, и считаются национальным русским блюдом.

Яблочные

Требуется: 800 г пшеничной муки, 4 стакана молока, 4 яйца, 400 г маргарина, соль, 1 ст. л. сахара, 500 г яблок, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Желтки разотрите с мукой, влейте молоко, добавьте соль, сахар, растопленный маргарин. Яблоки очистите и нарежьте дольками, залейте небольшим количеством воды и отварите до мягкости. Протрите через мелкое сито, а затем остывшее пюре положите в тесто. Все тщательно перемешайте и жарьте тонкие блинчики на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом.

Соевые

Требуется: 300 г пшеничной муки, 2 стакана соевого молока, 3 яйца, соль, 1 ст. л. сметаны, 1/2 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, растительное масло для жарки, сахар для посыпки.

Способ приготовления. Желтки разотрите с мукой, влейте соевое молоко, посолите, добавьте сметану и сахар. Все тщательно перемешайте и выпекайте блинчики на смазанной растительном маслом разогретой сковородке. Обжаривайте с обеих сторон, готовые посыпайте сахаром и смазывайте сливочным маслом.

Пословицы и поговорки о блинах

На чужой блинок не разевай роток.

На фруктовом соке

Требуется: 800 г пшеничной муки, 4 яйца, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана молока, 1 стакан любого фруктового сока, соль, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Разотрите яичные желтки с мукой, добавьте соль, сахар и растопленное масло и залейте смесью молока и фруктового сока. Для приготовления блинчиков по данному рецепту лучше взять яблочный или виноградный сок. Введите взбитые белки. Все тщательно перемешайте, немного теста вылейте на разогретую сковородку, смазанную растительным маслом. Жарьте блинчики с обеих сторон, подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Подсчитаем калории Продукты, необходимые для приготовления блинчиков, содержат в основном жиры и углеводы, которые являются главным источником энергии, определяющим калорийность пищи. Они же выполняют защитные функции в отношении белка.

С абрикосами

Требуется: 600 г пшеничной муки, 3,5 стакана молока, 3 яйца, 300 г маргарина, соль, 1 ст. л. сахара, 500 г абрикосов, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Абрикосы нарежьте и отварите до мягкости в небольшом количестве воды. Протрите через мелкое сито и остудите. Желтки разотрите с мукой, влейте молоко, добавьте соль, сахар, растопленный маргарин, абрикосовое пюре, взбитые в пену белки. Все хорошо перемешайте и жарьте с обеих сторон на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом.

Блинные советы

Молоко в тесто для блинов или блинчиков нужно вливать подогретым, а яйца взбивать холодными, тогда пена получается быстрее и крепче.

С изюмом

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, соль, по 1 ст. л. сахара и изюма, 20 г сливочного масла, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Муку, молоко и сахар смешайте и добавьте желтки, а затем тщательно взбитые белки. Все хорошо перемешайте, введите соль и растопленное масло. Промытый и замоченный изюм измельчите ножом и положите в тесто. На хорошо разогретой сковородке, смазанной растительным маслом, выпекайте тонкие блины и складывайте их на плоское блюдо.

Подсчитаем калории

Животные жиры более ценны для человека, чем растительные, так как являются носителями особых витаминов. При приготовлении блинов и блинчиков рекомендуется сочетать растительные и животные жиры в соотношении 3 : 4.

С сыром

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, соль, 1/3 ст. л. сахара, 100 г твердого сыра, 1/3 ч. л. черного молотого перца, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Муку смешайте с яичными желтками, добавьте соль, сахар и взбитые белки, хорошо перемешайте и залейте чуть теплым молоком. Сыр натрите на мелкой терке и положите в тесто. Поперчите и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом. Подавая к столу, смажьте блинчики майонезом или сметаной.

Пословицы и поговорки о блинах

Блин в горле не застрянет.

С селедочным фаршем

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2 стакана воды, 3 яйца, 1 стакан томатной пасты, соль, 1/2 ч. л. перца, 200 г соленой сельди, 1 ч. л. уксуса, луковица, 2 ст. л. майонеза, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Муку разведите водой, добавьте желтки, взбитые белки, соль, перец, томатную пасту, все хорошо перемешайте и замесите жидкое тесто. На хорошо прогретой сковородке с растительным маслом выпекайте тонкие блинчики.

На готовый блинчик выкладывайте селедочную смесь. Для нее рыбу разделайте на филе, измельчите его, смешайте с мелко нарезанной луковицей, разведенным уксусом и майонезом. Каждый блинчик сверните конвертиком, края смажьте растопленным сливочным маслом, чтобы не разворачивались.

Подсчитаем калории

Главным источником углеводов являются продукты растительного происхождения – хлеб и хлебные изделия, в том числе и блины, а также крупы, овощи, фрукты и ягоды. Из продуктов животного происхождения только молоко является ценным источником углеводов.

С тыквой

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3,5 стакана молока, 3 яйца, соль, 2 ст. л. сахара, 100 г тыквы, 1/4 лимона, сахарная пудра для посыпки, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Тыкву натрите на терке или пропустите через мясорубку, залейте небольшим количеством молока, добавьте немного сахару и варите на медленном огне до загустения. Муку разведите молоком, добавьте желтки, сахар, соль и тыквенное пюре. В конце положите в тесто тщательно взбитые белки, отожмите лимонный сок, все хорошо перемешайте и выпекайте тонкие блинчики на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом. Готовые блинчики выложите на блюдо, посыпав сахарной пудрой.

Блинные советы

Чем гуще замешивается блинное тесто, тем толще и пышнее можно испечь блин. Однако толстые блины из густого теста пекутся дольше и требуют от хозяйки большего кулинарного опыта. Блины из негустого теста печь быстрее и проще.

Со свеклой

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, свекла, соль, 1 ст. л. сахара, 20 г топленого масла, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Свеклу натрите на терке, залейте небольшим количеством воды и отварите до тех пор, пока она не станет очень мягкой, протрите через мелкое сито и остудите. Муку смешайте с молоком, добавьте желтки, сахар, соль, свекольную смесь. Хорошо взбитые белки положите в последнюю очередь. Все перемешайте. Выпекайте блинчики на разогретой сковородке, смазанной растительным маслом, смазывайте топленым маслом и подавайте к столу горячими.

Пословицы и поговорки о блинах

Дорога ложка к обеду, а блины в среду.

Блинчики

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 4 ст. л. томатного соуса, соль, 300 г грибов, 1/2 ч. л. черного молотого перца, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Приготовьте грибной фарш, пропустив через мясорубку грибы, залейте их водой и поставьте на медленный огонь. Варите примерно 30 минут, а затем протрите через мелкое сито.

Муку разведите молоком, вбейте туда яичные желтки, добавьте соль и томатный соус, поперчите, положите грибную смесь и хорошо перемешайте. Взбейте белки и введите в тесто. На сковородке, смазанной растительным маслом, жарьте блинчики и горячими подавайте к столу.

Подсчитаем калории

В 100 г коровьего молока 1,5%-ной жирности содержится: белков – 3,4 г, жиров – 1,5 г, углеводов – 5 г. А в 100 г сыра 30%-ной жирности, служащего в качестве добавки к блинам, содержится: белков – 26 г, жиров – 16 г, углеводов – 9 г.

Морковные

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 3 ст. л. сливок, 200 г моркови, соль, 1/2 ст. л. сахара, 2 ст. л. лимонного сока, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Морковь натрите на терке, залейте водой и варите на медленном огне до тех пор, пока смесь на станет густой. Протрите ее через мелкое сито и остудите. Муку смешайте с молоком, желтками, сливками, посолите, добавьте сахар и морковное пюре. Отожмите лимонный сок, введите его в тесто вместе со взбитыми белками. Все хорошо перемешайте, выпекайте блинчики на сковороде с разогретым растительным маслом.

Пословицы и поговорки о блинах

Масленица зиму провожает, весну встречает. В каждой избе – блины на столе, веселье в душе.

Медовые

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. л. меда, соль, маргарин для жарки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, добавьте мед, соль и залейте молоком. Отдельно взбейте белки и положите их в тесто в последнюю очередь. Все хорошо перемешайте и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином, тонкие блинчики, которые можно подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Русские традиции

На масленицу принято есть блины всю неделю. Веселые гулянья плавно перетекают в катание на лошадях, а затем продолжаются огромными и шумными застольями. В этот праздник часто жарят оладьи с припеком из изюма и яблок. С недавних времен стали популярными и различные виды блинчиков. На проводах зимы также принято подавать блинчики с различной начинкой. В большинстве случаев их пекут со сладкими начинками, а также с творогом и сметаной.

С вареньем

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 4 ст. л. любого сиропа, соль, сахарная пудра для посыпки, растительное масло для жарки.

Способ приготовления. Муку разотрите с желтками, добавьте сироп из любого варенья, но без ягод. Залейте молоком, посолите и хорошо перемешайте, а потом положите хорошо взбитые белки. На сковородке с растительным маслом выпекайте тонкие блинчики, обжаривайте их с обеих сторон, при подаче на стол посыпьте сахарной пудрой.

Пословицы и поговорки о блинах

Кушать блинок на последний снежок.

Ванильные

Требуется: 400 г пшеничной муки, 5 стаканов молока, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, соль, 20 г сливочного масла, 1/2 ч. л. ванилина, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, добавьте сахар, соль и залейте молоком. Тщательно взбейте белки и введите их в тесто, затем положите ванилин и хорошо перемешайте. Выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином. При подаче на стол посыпьте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

Диетологи сделали интересные подсчеты: ровно по 100 ккал содержится в следующих продуктах: банане, большом сочном яблоке, груше, грейпфруте, 2 апельсинах, 2 киви, 2 персиках, 4 абрикосах, 5 мандаринах, 6 черносливах, 10 сливах, 10 лесных орехах или 24 земляных орешках, 125 г винограда, 200 г свежей ежевики, смородины, крыжовника, вишни, земляники или дыни, 300 г малины или арбуза. Используя те или иные продукты для приготовления начинки к блинам и блинчикам, можно по желанию изменить их калорийность.

Апельсиновые

Требуется: 300 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, 2 апельсина, соль, по 1 ст. л. сливок и сахара, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Муку смешайте с яичными желтками, хорошо разотрите, положите сахар, соль, сливки, растопленное сливочное масло, залейте молоком. Отожмите сок из апельсинов и добавьте в тесто. Тщательно взбейте яичные желтки, положите их в смесь в последнюю очередь, перемешайте и выпекайте блинчики на разогретой сковородке с растопленным маргарином. Подавайте лучше охлажденными, при желании можете посыпать сахарной пудрой.

Шоколадные

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2 стакана молока, по 3 ст. л. какао и сахара, 1 стакан воды, 3 яйца, 4 ст. л. сливок, соль, маргарин для жарки.

Способ приготовления. Муку смешайте с яичными желтками, добавьте соль, сахар, сливки, охлажденное какао, приготовленное из порошка какао, молока и воды, хорошо перемешайте, а в последнюю очередь введите взбитые яичные белки. На хорошо разогретой сковородке, смазанной маргарином, выпекайте блинчики, обжаривая с обеих сторон. Подавайте со сливками, желательно в охлажденном виде.

Подсчитаем калории

В 100 г клубники содержится: белков – 1 г, жиров – 0,5 г, углеводов – 6 г.

На сухом молоке

Требуется: 200 г пшеничной муки, 2,5 стакана воды, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. сухого молока, 20 г сливочного масла, соль, 1/3 ч. л. ванилина, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, положите сахар, соль и залейте водой. В небольшом количестве воды разведите сухое молоко, растопленное масло, все перемешайте, добавьте тщательно взбитые белки. Тонкие блинчики выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином, в готовом виде посыпьте их сахарной пудрой.

На сгущенном молоке

Требуется: 250 г пшеничной муки, 200 г сгущенного молока, 2 стакана воды, 3 яйца, 1/2 ст. л. сахара, соль, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, введите сахар, соль, сгущенное молоко и залейте водой. Отдельно взбейте белки и добавьте их в тесто в последнюю очередь. Все хорошо перемешайте и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином. В готовом виде посыпьте сахарной пудрой. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Пословицы и поговорки о блинах

В масленицу сколь бы далеко дети ни жили от родителей, в гости обязательно нагрянут.

Кофейные

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 2 ст. л. растворимого черного кофе, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, соль, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, добавьте сахар, кофе, соль и залейте молоком. Отдельно взбейте белки и положите их в тесто, все хорошо перемешайте и выпекайте тонкие блинчики на разогретой сковородке, смазанной маргарином. В готовом виде посыпьте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

В 100 г фарша из говядины содержится: белков – 21 г, жиров – 7 г, углеводов – 1 г.

Сметанные

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 200 г сметаны, 1 ст. л. сахара, соль, маргарин для жарки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, добавьте сахар, сметану, соль и залейте молоком. Отдельно взбейте белки и введите их в тесто в последнюю очередь. Все хорошо перемешайте и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином.

Пословицы и поговорки о блинах

Первая ласточка весны не делает, первый блин семью не кормит. Зато стайки птичьи лето несут, а блины на подносе уют создают.

Сливочные

Требуется: 250 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, соль, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, введите сахар, соль, сливки и залейте молоком. Отдельно взбейте белки и добавьте их в тесто в последнюю очередь. Все хорошо перемешайте и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином. Подавайте к столу как в горячем, так и в холодном виде, предварительно посыпав сахарной пудрой.

Пословицы и поговорки о блинах

Летом блины – солнышко, зимой – уголек.

Лимонные

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 стакана молока, 3 яйца, по 1 ст. л. меда и сахара, соль, маргарин для жарки, сахарная пудра для посыпки, лимон.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, введите мед, сахар, соль и залейте молоком. Отожмите лимонный сок и добавьте его в тесто, затем положите туда взбитые в крепкую пену яичные белки. Перемешайте и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином, в готовом виде посыпьте сахарной пудрой и сбрызните лимонным соком. Подавайте как горячими, так и в холодном виде.

Подсчитаем калории

В 100 г яблок содержится: белков – 0,3 г, жиров – 0,4 г, углеводов – 12 г, а в 100 г груш белков – 1 г, жиров – 0,4 г, углеводов – 13 г.

На киселе

Требуется: 250 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 стакана воды, 2 яйца, пакет сухого киселя, 1 ст. л. сливок, соль, маргарин для жарки.

Способ приготовления. Муку разотрите с яичными желтками, положите сухой кисель, соль, сливки и залейте смесью молока и воды. Отдельно взбейте белки и добавьте их в тесто в последнюю очередь. Все хорошо перемешайте и выпекайте на разогретой сковородке, смазанной маргарином, подавайте горячими, но их вкус в охлажденном виде ничуть не ухудшится.

Пословицы и поговорки о блинах

У кого блины да маслице, у того и праздничек.

«Сюзетт»

Требуется: 350 г муки, 1,5 стакана сливок, 6 яиц, 1/3 стакана сахара, соль, апельсин, 1/2 стакана ликера.

Способ приготовления. Из муки, сливок, взбитых яиц, сахара и соли замесите тесто. Если оно получится слишком густым, разбавьте его водой до необходимой консистенции. На сливочном маргарине жарьте тонкие блинчики, в готовом виде сворачивайте в виде рулетов. Приготовьте смесь из апельсинового сока и ликера и полейте ею готовые блинчики. Апельсиновый сок по желанию можете добавить и в тесто.

Глава 14. Начинки для блинчиков

Творожная

Требуется: 500 г творога, по 3/4 стакана сметаны и сахара, яичный желток, соль, апельсиновая цедра, 20 г сливочного масла, 1/2 стакана изюма.

Способ приготовления. Творог протрите через сито, добавьте в него яичный желток, сахар, соль, нарезанную апельсиновую цедру, растопленное масло. Изюм замочите в теплой воде, затем обсушите бумажной салфеткой и вмешайте в творог. Все хорошо перемешайте.

Из риса с яйцами

Требуется: 1,4 стакана риса, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, соль, 1/2 ч. л. перца, пучок укропа.

Способ приготовления. В теплой воде промойте рис, отварите его в подсоленном кипятке, откиньте на сито или дуршлаг, дайте стечь. К рису добавьте сваренные вкрутую рубленые яйца, масло, соль, нарезанный укроп и перемешайте.

Пословицы и поговорки о блинах

Благодарим за хлеб, за соль:
За щи – спляшем,
За блины – песенку споем,
А за кислое молоко подскочим высоко.

Грибная

Требуется: 1 кг грибов, 2 ст. л. растительного масла, луковица, 1/4 стакана сметаны, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Грибы отварите, нарежьте ломтиками и поджарьте в масле. Затем добавьте сметану, мелко нарезанный лук, соль, накройте и тушите в течение 20 минут. Посыпьте мелко нарезанной зеленью и охладите.

Морковная

Требуется: 1 кг моркови, 3 яйца, 40 г сливочного масла, соль, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Морковь нарежьте мелкими кусочками, долейте немного воды и положите 1 ст. л. масла, тушите до полной готовности. Когда она станет мягкой, охладите, порубите ножом, посолите по вкусу, прибавьте оставшееся сливочное масло, измельченные яйца и перемешайте.

Блинные советы

Готовое тесто для блинчиков перемешивайте всякий раз, когда собираетесь наливать тесто на сковороду, чтобы блины получались равномерными и не образовывалось осадка.

Яблочная

Требуется: 1 кг яблок, 1,5 стакана сахара, 1/2 лимона, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яблоки нарежьте ломтиками, пересыпьте сахаром, влейте немного воды и варите на слабом огне до тех пор, пока не получится густое варенье. Полижите сливочное масло. Выжмите лимонный сок и перемешайте его с яблочной массой.

Из кураги

Требуется: 400 г кураги, 1/2 стакана сахара, 1/4 лимона.

Способ приготовления. Курагу залейте кипятком и поварите 10—15 минут на медленном огне. Откиньте на дуршлаг, полейте лимонным соком, затем разложите на тесте и посыпьте сахаром.

Подсчитаем калории

Блинчики, безусловно, относятся к высококалорийным блюдам. Однако это вовсе не означает, что ими следует пренебрегать, ведь это исконно русское яство является своеобразным символом достатка и душевного благосостояния. Поговорке «круглый, как блин» можно противопоставить другую – «тонкий, как блин». При помощи нехитрых изменений рецептов можно сделать блины и блинчики менее калорийными.

Из соленых грибов

Требуется: 1 кг соленых грибов, 40 г топленого или растительного масла, 2 луковицы, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. черного молотого перца, соль.

Способ приготовления. Промойте соленые грибы и замочите на несколько часов в холодной воде, если их вкус того требует, затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Мелко порубите их и пожарьте с маслом. Отдельно поджарьте мелко нарезанный лук, смешайте его с грибами, добавьте лимонный сок и перец, перемешайте.

Из гречки и печени

Требуется: 300 г телячьей печени, 1 стакан гречневой крупы, 3 ст. л. растительного масла, 3 яйца, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Подготовленную печень нарежьте небольшими кусочками, прожарьте на растительном масле с мелко нарезанным луком, мелко порубите, посолите и посыпьте перцем. Отдельно сварите рассыпчатую гречневую кашу и смешайте ее с печенью и вареными яйцами.

Орехово-медовая

Требуется: 400 г орехов, 6 ст. л. меда, 1/2 лимона, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Орехи пропустите через мясорубку два раза, смешайте с жидким медом, добавьте корицу и поставьте на очень медленный огонь, предварительно выжав в начинку лимонный сок. Следите, чтобы масса не начала пригорать. Когда начинка станет теплой, снимите ее с огня. Лимонную цедру измельчите, положите в начинку, тщательно перемешайте. Ванилин положите в самом конце приготовления.

Малиново-творожная

Требуется: 500 г творога, яйцо, по 1/2 стакана сахара и малины, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. Творог протрите через сито или пропустите через мясорубку, добавьте яйца, сахарный песок, растопленное масло, малину. Все хорошо перемешайте, затем откиньте творог на дуршлаг, под который поместите какую-нибудь посуду. Слегка помните творог ложкой, чтобы стекла влага.

Блинные советы

Чтобы блинчики получились воздушными и легкими, вводите в тесто тщательно взбитые белки отдельно от желтков.

Манная с вареньем

Требуется: 200 г манной крупы, 2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. варенья, 2 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Сварите густую манную кашу, затем добавьте в нее масло и варенье, хорошо перемешайте, остудите и используйте как начинку.

Из кураги и изюма с лимонным соком

Требуется: по 200 изюма и кураги, 1/2 лимона, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Изюм и курагу промойте, залейте кипятком и дайте настояться. Затем пропустите через мясорубку и хорошо перемешайте с выжатым лимонным соком и сахаром.

Подсчитаем калории

Тучным людям можно посоветовать отдавать предпочтение блинам из ржаной, ячменной, картофельной, овсяной муки. Выпечка будет менее калорийной, но ничуть не менее вкусной.

Мясная

Требуется: 800 г говяжьей мякоти, 3 ст. л. растительного масла, 30 г сливочного масла, 3 яйца, 2 луковицы, соль, перец, по 1 пучку петрушки и укропа.

Способ приготовления. Пропустите через мясорубку сырое мясо, поджарьте его на сковородке с растительным маслом и снова пропустите через мясорубку. Отдельно пожарьте мелко нарезанный лук и смешайте его с мясом, добавьте рубленые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Для начинки из вареной говядины нарежьте отварное мясо маленькими кусочками, пропустите через мясорубку и поджарьте в масле с мелко нарезанным луком. После этого добавьте в начинку рубленые яйца, соль, перец, укроп, сливочное масло, пару ложек мясного бульона.

Пословицы и поговорки о блинах

Солнце на лето – зима на мороз. Блинчик на счастье – икринка на рост.

Овощная

Требуется: по 200 г квашеной капусты и моркови, луковица, 50 г сухих грибов, 60 г сливочного масла, соль, перец, пучок зелени.

Способ приготовления. Капусту промойте, ошпарьте кипятком, мелко порубите, добавьте растопленное сливочное масло и тушите под крышкой до мягкости. Отдельно поджарьте на масле морковь, нарезанную кусочками, предварительно замоченные грибы и мелко порубленный лук, затем все соедините и тушите вместе до готовности. Посолите и поперчите, добавьте зелень.

Ягодная

Требуется: 300 г земляники, по 1 стакану смородины и сахара, 1 ст. л. крахмала.

Способ приготовления. Смородину пропустите через мясорубку или разомните деревянным пестиком. Смешайте с земляникой и сахаром и поварите на медленном огне примерно 30 минут. Остудите, затем растворите в варенье крахмал и на слабом огне доведите до кипения, но не кипятите. Снова остудите и используйте в качестве начинки.

Блинные советы

Если блинчики из пресного теста будут рваться при снятии со сковородки, значит, в тесто необходимо добавить сырое яйцо.

Сливовая

Требуется: 500 г сливы, 1 стакан сахара, 1 ст. л. крахмала, 1/3 лимона.

Способ приготовления. Сливы пропустите через мясорубку и засыпьте сахаром. Отожмите в них лимонный сок, поставьте на медленный огонь и варите в течение получаса. Затем слегка остудите и размешайте крахмал, вновь поставьте на медленный огонь и варите несколько минут.

Абрикосовая

Требуется: 500 г абрикосов, 1/2 лимона, 1 стакан сахара, 1/2 стакана изюма. *Способ приготовления.* Абрикосы пропустите через мясорубку. Изюм замочите в горячей воде, затем добавьте в абрикосовую смесь. Отожмите в нее лимонный сок, положите сахар, все хорошо перемешайте и поставьте на медленный огонь примерно на полчаса.

Вишневая

Требуется: 500 г вишни, 2 стакана сахара, 3 ст. л. желатина.

Способ приготовления. Из вишни удалите косточки и засыпьте ее сахаром. Отельно замочите желатин, а затем введите его в общую смесь. Поставьте на медленный огонь и держите там до тех пор, пока сок не начнет закипать. Снимите с огня и остудите. Приготовленную таким образом начинку используйте только для холодных блинчиков. Когда вы завернете блинчики конвертами, положите их в холодное место.

Грушевая

Требуется: 1 кг груш, 1/2 лимона или 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 2 стакана сахара, 3 сливы.

Способ приготовления. Груши пропустите через мясорубку вместе со сливой, перемешайте, засыпьте сахаром и добавьте лимонный сок. Смесь поставьте на огонь и варите до тех пор, пока она не загустеет.

Блинные советы

Прежде чем жарить блины, протрите сковороду солью, тогда можно не бояться, что первый блин выйдет комом.

Из джема и яблок

Требуется: 500 г яблок, 4 ст. л. любого джема, по 1 ч. л. сахара, корицы и коньяка, 1/2 ч. л. крахмала, 1 ст. л. манки.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожицы, порежьте ломтиками, залейте небольшим количеством воды, накройте крышкой и варите на медленном огне до тех пор, пока они не начнут развариваться. Слейте жидкость и разомните яблоки деревянным пестиком или протрите через сито. Залейте отваром, в котором они варились, добавьте манку, корицу, сахар и крахмал, поставьте на медленный огонь и варите несколько минут. Остывшую смесь тщательно размешайте с коньяком и джемом.

Из гречневой крупы с говяжьим фаршем

Требуется: 500 г фарша, 2 стакана гречневой крупы, луковица, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. На сливочном масле поджарьте фарш вместе с луком. Гречневую крупу прокалите на сковороде до золотистого цвета, положите в кипящую подсоленную воду. После закипания накройте крышкой, варите кашу на медленном огне примерно 25 минут. Готовую, снимите с огня, добавьте сливочное масло и закутайте теплым одеялом. Примерно через 30 минут смешайте кашу с фаршем.

Пшенная

Требуется: 1,5 стакана пшенной крупы, 50 г сливочного масла, соль, 4 ст. л. сахара, 1/2 л молока, 1 стакан изюма.

Способ приготовления. Промойте пшенную крупу и положите в закипающую подсоленную воду. Варите 10 минут, затем слейте жидкость, добавьте молоко, соль и сахар и варите еще 10 минут. Промытый изюм замочите в горячей воде, затем положите в горячую кашу вместе с маслом.

Пшенно-тыквенная

Требуется: по 1 стакану пшенной крупы и сахара, 1/2 л молока, 200 г тыквы, 40 г сливочного масла, 100 кураги.

Способ приготовления. Тыкву порежьте небольшими кусочками, залейте водой и потушите до полуготовности. Добавьте горячее молоко, доведите до кипения, а затем всыпьте промытую пшенную крупу и сахар. Кашу варите 20 минут на медленном огне под крышкой. Затем добавьте в нее предварительно замоченную и отжатую курагу, нарезанную мелкими кусочками, и сливочное масло.

Блинные советы

В процессе жарки тесто для блинчиков может загустеть. В этом случае нужно просто долить немного кипяченой воды и тщательно размешать – тогда блинчики вновь будут иметь нужную толщину.

Ореховая

Требуется: 300 г орехов, 250 г сметаны, 1/2 л молока, 150 г сахара, 3 яйца, 1 ст. л. желатина, 1 ч. л. ванильного сахара, 200 г изюма.

Способ приготовления. Желатин замочите в холодной воде. Разотрите яйца с сахаром, постепенно влейте подогретое молоко, нагрейте на слабом огне до загустения. Добавьте желатин и ванильный сахар. Поместите в холодное место, но не замораживайте. Отдельно взбейте сметану, положите мелко нарезанные или пропущенные через мясорубку орехи, смешайте все вместе и поставьте ее на некоторое время в холодильник.

Картофельная

Требуется: 400 г картофеля, 2 луковицы, 50 г сухих грибов, 40 г сливочного масла, по пучку петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления. Картофель очистите, отварите в подсоленной воде, разомните деревянной скалкой, прибавьте немного горячей воды, масло, соль и перец. Отдельно поджарьте мелко порезанный лук и предварительно замоченные сухие грибы, добавьте их в картофель вместе с мелко порубленной зеленью.

Яблочно-коньячная

Требуется: 500 г яблок, по 1 ст. л. коньяка и сахара, яйцо, 1/2 стакана сухого белого вина, 3 белка, 3 ст. л. манки.

Способ приготовления. Яблоки очистите и нарежьте тонкими ломтиками или натрите на очень крупной терке. В яблочную массу добавьте вино, смешанное с коньяком, а затем поставьте на медленный огонь и доведите до кипения, варите до тех пор, пока они не станут мягкими. Протрите их через мелкое сито, всыпьте сахар, положите один яичный белок и взбивайте в течение нескольких минут миксером или венчиком до образования густой пенообразной массы. Из оставшихся белков взбейте пену и вмешайте ее в яблочную пену, после чего взбивайте все вместе до плотной густоты.

Пословицы и поговорки о блинах

Лук чистить – слезами обливаться, блины есть – глазами улыбаться.

Желтковая

Требуется: 3 желтка, 1 ст. л. муки, по 50 г сливочного масла и сахара, 1—2 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Желтки разотрите с мукой, добавьте растопленное сливочное масло, сахар и корицу, все хорошо размешайте. Эту начинку используйте для холодных блинов, которые затем следует запекать в духовом шкафу.

С маком

Требуется: 2 стакана мака, 3 ст. л. жидкого меда, 1 стакан сахара, 20 г сливочного масла, 100 г изюма, яйцо.

Способ приготовления. Мак ошпарьте горячей водой, промойте и пропустите через мясорубку. Разотрите масло с сахаром, добавьте мед, изюм и тщательно размешайте, после чего смешайте массу с маком.

Блинные советы

Чтобы блины хорошо снимались со сковороды, налейте на нее немного масла, насыпьте крупной соли, прокалите на огне, а затем остывшую сковородку протрите чистой тканью. После этого можете без опасений жарить блины.

Творожная

Требуется: 300 г творога, 2 ст. л. сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, по 1 ч. л. муки и ванильного сахара, соль.

Способ приготовления. Творог пропустите через мелкое сито или через мясорубку, смешайте со сметаной, добавьте сахар, муку, соль, ванильный сахар. Взбейте яйца и введите в общую смесь. Используйте начинку для остывших блинчиков, а затем запекайте их в духовке.

Творожная с изюмом

Требуется: 600 г творога, по 1/2 стакана сметаны и изюма, 3/4 стакана сахара, 3 яйца, соль, 1 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Творог пропустите через мясорубку, смешайте со сметаной, добавьте сахар, соль, ванилин. Взбейте яйца, введите их в общую смесь. Изюм замочите на несколько часов, затем обсушите и положите в общую смесь. Все хорошо перемешайте.

Подсчитаем калории

Часто для выпекания блинов расходуется очень много масла, хотя можно было бы обойтись значительно меньшим его количеством. Лишний жир превращает выпечку в трудно переваримое блюдо. Постоянно подливая масло на сковороду из бутылки, некоторые хозяйки, сами того не желая, повышают калорийность блюда, что, в общем-то, никому не нужно. Чтобы контролировать расход масла, сделайте помазок и смазывайте им сковородку, а не поливайте ее жиром. Для смазывания подойдет чистый кусочек губки, привязанный к чему-нибудь, выполняющему роль ручки, например к обычной ложке или вилке.

Из готового яблочного повидла

Требуется: 700 г яблочного повидла, 1 ч. л. корицы, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. В яблочное повидло добавьте корицу, сахарную пудру и растопленное сливочное масло. Если смесь получится слишком жидкой, загустите ее с помощью небольшого количества муки или крахмала. При желании можете ввести немного выжатого лимонного сока или лимонной кислоты.

Из ревеня

Требуется: 500 г ревеня, яйцо, 100 г сметаны, ванилин, 1 стакан сахара, 1/2 апельсина.

Способ приготовления. Очистите ревень от кожицы, нарежьте мелкими кусочками, посыпьте сахаром и оставьте на некоторое время, чтобы он пропитался. Образовавшийся сок слейте, добавьте сметану и взбитые яйца, поставьте на медленный огонь и поварите примерно 20 минут. Затем всыпьте ванилин и мелко порезанную апельсиновую цедру.

Острая

Требуется: 1/2 кг любых свежих грибов, луковица, 2 баклажана, 40 г растительного масла, по пучку петрушки и укропа, соль, черный молотый перец, аджика, уксус или лимонная кислота, 2 ст. л. томатного соуса.

Способ приготовления. Свежие грибы слегка отварите в кипящей подсоленной воде, затем измельчите ножом. Мелко порежьте луковицу или пропустите ее через мясорубку, смешайте с грибным фаршем. Баклажаны залейте соленым кипятком и дайте настояться в течение нескольких минут. Затем очистите от кожицы, мелко нарежьте и смешайте с грибным фаршем. На разогретом растительном масле обжарьте овощную смесь до полной готовности. За несколько минут до снятия с огня введите соль, перец, разведенный уксус или лимонную кислоту, аджику, мелко порубленную зелень и томатный соус, хорошо перемешайте. Фарш используйте в остывшем виде.

Пословицы и поговорки о блинах

Первый блин всегда комом.

Луковая

Требуется: 4 луковицы, яйцо, 1 ст. л. уксуса, аджика, по пучку петрушки, укропа и зеленого лука, по 1 ч. л. растительного масла и сахара, 3 ст. л. майонеза, соль, черный молотый перец, 1/2 ч. л. шафрана, яблоко.

Способ приготовления. Луковицы залейте крутым кипятком и выдержите в течение 20 минут, затем порежьте кольцами. Измельчите большое кислое яблоко или пропустите его через мясорубку и смешайте с луком. Приготовьте острую заливку смесь, смешав уксусный водный раствор с растительным маслом, майонезом, аджикой, солью и сахаром, перцем и шафраном. Полученной смесью залейте начинку. Измельчите петрушку, укроп и лук, добавьте зелень в общую смесь.

Из говяжьей печени

Требуется: 300 г печени, 3 яйца, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец, по пучку петрушки и укропа, 1 ч. л. майорана, 1/2 ч. л. шалфея, 2 луковицы, 30 г сливочного или топленого масла.

Способ приготовления. Печень отварите в кипящей подсоленной воде. Пропустите ее через мясорубку или натрите на мелкой терке в остывшем виде. Измельчите лук, вареные яйца, добавьте к печени, залейте смесь сметаной и положите специи. Посолите и потушите на медленном огне примерно 20 минут. Растопите масло и введите его в приготовленный паштет.

Блинные советы

Все продукты, используемые для дрожжевого теста, должны быть комнатной температуры, поэтому нужно заранее вынимать их из холодильника.

Паштет из печени трески

Требуется: 1 банка консервированной печени трески, головка чеснока, по 2 яйца и моркови, луковица, соленый огурец, 1/2 банки зеленого горошка, 2 ст. л. сметаны, соль, перец, по пучку петрушки и укропа.

Способ приготовления. Печень трески тщательно измельчите с помощью вилки или разомните ее скалкой. Чеснок пропустите через чеснокодавилку, посолите. Отваренные вкрутую яйца мелко порубите, желтки разотрите с солью и смешайте все с чесноком. Отварите морковь до мягкости и натрите ее на мелкой терке. Зеленый горошек протрите через сито, соленый огурец и лук мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Все компоненты смешайте между собой, посолите и поперчите, заправьте сметаной и используйте в качестве начинки.

Подсчитаем калории

Одна французская актриса играла роль в спектакле и по сценарию должна была есть на сцене блинчики. Спектакль пользовался успехом, постоянные аншлаги вынуждали устроителей повторять его вновь и вновь. Актриса обратилась к своему повару с горячими просьбами, чтобы он помог ее беде – ведь от чрезмерного употребления блинчиков она могла располнеть! Повар вник в проблему и создал рецепт блинчиков, значительно менее калорийных, чем обычные, но очень вкусных, пожалуй, даже превосходивших прежние. Он включил в рецепт ликер и апельсиновый сок, а назвали шедевр кулинарного искусства – блинчики «Сюзетт», по имени той актрисы, ради которой они и были придуманы.

Рыбная с гречневой кашей

Требуется: 400 г любой рыбы, 1/2 стакана гречневой крупы, 2 ст. л. сметаны, соль, 2 яйца, 30 г топленого масла.

Способ приготовления. Сварите кашу из гречневой крупы, положите в нее сметану и масло. Любую крупную некостистую рыбу разделайте на филе. Порежьте его мелкими кусочками, залейте водой и тушите на медленном огне до готовности, затем добавьте гречневую кашу, накройте и оставьте тушиться еще 40 минут. Укутайте в теплое одеяло и оставьте примерно на полчаса. После этого положите в начинку рубленые вареные яйца, посолите, тщательно перемешайте.

Из фасоли

Требуется: 1 стакан фасоли, луковица, соленый огурец, яйцо, 1 ст. л. растительного масла, пучок зеленого лука, соль и перец.

Способ приготовления. Фасоль замочите на ночь, на следующий день отварите в подсоленной воде до полной готовности, после чего слейте отвар и протрите фасоль через сито или пропустите через мясорубку. Мелко нарежьте или натрите на терке соленый огурец, вареное яйцо порубите, добавьте к фасоли. Все хорошо перемешайте, полейте растительным маслом, положите измельченный зеленый лук, посолите и поперчите.

Блинные советы

Чтобы тесто для блинов не закисало, нужно поставить посуду с ним в холодную воду или на лед – это замедлит брожение.

Из помидоров с яйцами

Требуется: по 2 помидора и луковицы, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сметаны, соль, перец.

Способ приготовления. Лук и помидоры нарежьте кружочками. В разогретом растительном масле обжарьте лук, посолите и тушите несколько минут на медленном огне. Затем остудите его и смешайте с помидорами. Вареные яйца нарежьте кружочками, добавьте их в общую смесь, положите сметану, посолите и поперчите.

Из рыбного паштета

Требуется: 300 г палтуса, яйцо, луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец, бульонный кубик, по пучку петрушки, укропа и зеленого лука.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе и пропустите через мясорубку два раза. Лук тоже пропустите через мясорубку и смешайте с рыбным фаршем. Посолите и поперчите, добавьте растительное масло, растолченный бульонный кубик, подлейте немного воды, хорошо перемешайте, переложите в сотейник и поставьте на медленный огонь. Масса должна готовиться примерно 40 минут, следите, чтобы вода не испрялась, регулярно ее доливайте. Рыбный фарш остудите и добавьте сваренное вкрутую рубленое яйцо. Посолите и поперчите.

Пословицы и поговорки о блинах

Как на масляной неделе
Из печи блины летели.

Свекольная

Требуется: свекла, 1 ст. л. растительного масла, луковица, 1/2 ч. л. семени укропа, соль, пучок зеленого лука, 50 г грецких орехов.

Способ приготовления. Некрупную свеклу отварите до готовности, натрите на крупной терке, добавьте соль, семя укропа. Мелко нарежьте луковицу. Грецкие орехи измельчите, вмешайте в свеклу, полейте ее растительным маслом и все тщательно перемешайте.

Из трески

Требуется: 300 г трески, 200 г соленой кильки или салаки, 2 луковицы, перец, яйцо, 3 болгарских перца, соль.

Способ приготовления. Измельчите филе соленой кильки или салаки пряного посола. Лук пропустите через мясорубку вместе с болгарским перцем, смешайте с рыбой, все поперчите и заправьте сырым взбитым яйцом. Используйте начинку для блинчиков, которые затем запечете в духовом шкафу.

Блинные советы

Вместо дрожжей для блинного теста можно использовать пиво.

Из плавленого сыра

Требуется: 2 стакана пшеничной муки, яйцо, 1/2 стакана воды, соль, соленая сельдь, плавленый сырок, 2 моркови, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. томатного соуса или кетчупа.

Способ приготовления. Отварите морковь и натрите ее на мелкой терке. Разотрите с плавленым сырком. Сельдь проверните через мясорубку, предварительно разделав на филе, и смешайте с морковью и сыром. Все тщательно перемешайте с размягченным сливочным маслом и острым томатным соусом.

Куриный фарш

Требуется: курица, аджика, 2 ст. л. томатной пасты, луковица, 40 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Курицу отварите в подсоленной воде, отделите от костей мясо и пропустите через мясорубку. Отдельно поджарьте на сливочном масле измельченную луковицу, добавьте ее в фарш, затем положите аджику и томатный соус, посолите, поперчите, все хорошо размешайте и используйте для начинки блинчиков.

Пословицы и поговорки о блинах

Весна красна блинами, а осень грибами.

Из риса и сыра

Требуется: 1 стакан риса, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Рис отварите в подсоленной воде, добавьте в него соль и перец, сливочное масло и тщательно все перемешайте. Сыр твердых сортов натрите на мелкой терке, предварительно подержав его морозильнике, добавьте в горячий рис и тщательно перемешайте.

С картофелем и томатом

Требуется: 300 г картофеля, по 3 ст. л. томатной пасты и растительного масла, 2 луковицы, соль, перец.

Способ приготовления. Картофель нарежьте тонкими ломтиками, залейте водой и, добавив растительное масло, варите до готовности на медленном огне. Затем воду слейте (ее можно использовать для супа), добавьте мелко нарезанный жареный лук и томатную пасту, посолите и поперчите.

Блинные советы

Нужно заранее позаботиться о том, чтобы под рукой имелся помазок для смазывания сковороды. В качестве помазка может быть использована обыкновенная картофелина, наколотая на вилку.

Из тыквы с медом

Требуется: 300 г тыквы, 3 ст. л. меда, 40 г сливочного или топленого масла, 2 яйца, 1 ч. л. сметаны, 1 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте тонкими ломтиками, залейте небольшим количеством воды и, добавив масло и сахар, варите до готовности на медленном огне. Затем воду слейте (ее можно использовать для приготовления сладкого супа), тыкву протрите через мелкое сито, добавьте мед, сметану и сырые яйца, все тщательно перемешайте. Начинку используйте для охлажденных блинчиков, затем запекайте их в духовом шкафу.

Из рубленых яиц с рыбой

Требуется: 400 г рыбы, по 3 ст. л. томатной пасты и растительного масла, 2 луковицы, 3 яйца, соль, перец, по пучку петрушки, зеленого лука и укропа.

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе и порежьте его на мелкие кусочки, потушите их в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла, мелко нарезанного лука и томатной пасты. Слейте воду, посолите, поперчите, добавьте рубленые яйца и мелко нарезанную зелень. Начинку можно использовать как для горячих, так и для охлажденных блинчиков, приготовленных для запекания.

Из огурцов с морковью

Требуется: по 500 г соленых огурцов и моркови, 2 ст. л. томатного соуса, аджика, соль, перец, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Соленые огурцы средних размеров порежьте на мелкие кусочки. Морковь также порежьте на небольшие кусочки или натрите на терке, смешайте с огурцами. Добавьте растительное масло и аджику, немного воды и тушите под крышкой до того момента, когда смесь будет напоминать икру. В конце приготовления положите томатный соус и перец, все тщательно перемешайте.

Глава 15. Блинчатые пироги и блинницы

Блинчатый пирог «Русское поле»

Требуется: 300 г дрожжей, 4 яйца, 5 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. пищевой соды, 1500 г муки, 1,5 л молока, соль.

Для начинки: 1500 г творога, 100 г сахара, 2 яйца, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления. Разделите молоко на три части, одну слегка подогрейте, но не доводите до кипения. Растворите дрожжи в теплом молоке, добавьте 1 ст. л. сахара. Всыпьте 1/2 стакана муки и размешайте. Закройте полотенцем и оставьте на некоторое время в теплом месте.

Через некоторое время опара начнет подниматься. Обомните ее и оставьте снова в тепле. Взбейте яйца миксером или венчиком, в полученную массу введите сахар, соль и взбивайте до густой пены.

Опару соедините с яичной массой, всыпьте приготовленную муку. Перемешайте, чтобы не было комков. Добавьте в тесто масло и снова поставьте в тепло, накрыв полотенцем. Когда тесто подойдет, влейте горячее молоко, положите соду, все как следует перемешайте и выпекайте блины. После каждого блина сковороду смазывайте растительным или сливочным маслом.

Для начинки смешайте творог с сахаром, добавьте взбитые яйца. Все как следует перемешайте, введите 1/2 стакана сметаны.

Смажьте форму маслом и обсыпьте сухарями. В качестве формы можно использовать любую эмалированную посуду. Выкладывайте в нее блины слоями, смазывая каждый блин с обоих сторон начинкой. На приготовление одного пирога нужно примерно 5—6 блинов. Сверху смажьте пирог яичным белком и сметаной. Сбрызните верх пирога растительным маслом и поставьте в духовку примерно на 10—15 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо и подавайте к столу.

Блинные советы

Вкус блинчатого пирога, или блинницы напрямую зависит от самих блинов и от начинки, из которых, собственно, и состоит все блюдо. Именно поэтому важно с особенным вниманием относиться к выпечке блинов, стараться, чтобы они были как можно более воздушными и легкими.

«Вишенка»

Требуется: 250 г муки, 4 яйца, 2,5 стакана молока, по 2 ст. л. сливочного и топленого масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Для начинки: 500 г свежих вишен, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. В половину стакана молока выложите 3 желтка, сахар, соль и все как следует перемешайте. Введите муку, сливочное масло и как следует вымесите тесто. Масса должна получиться гладкой, без комков. Разведите тесто молоком и добавьте взбитые белки. Смажьте сковороду маслом и выпекайте блинчики.

Для начинки из вишни удалите косточки. Добавьте сахар и перемешайте. Форму для выпечки блинчатого пирога смажьте маслом, обсыпьте сухарями. Выкладывайте блинчики слоями, перекладывая каждый слой начинкой. Сверху пирог смажьте взбитый яйцом, полейте сметаной и выпекайте в разогретой духовке примерно 10—15 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо, порежьте на кусочки и подавайте к столу.

«Овощной»

Требуется: 1000 г муки, 2 яйца, по 2 ст. л. сахара, уксуса и растительного масла, 1000 г тыквы, соль. 1/2 ч. л. соды

Для начинки: 1000 г моркови, по 1/2 стакана сахара и сметаны.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте на кусочки и сварите в небольшом количестве воды, пропустите через мясорубку. В горячее тыквенное пюре добавьте яйца, соль, уксус. Все как следует перемешайте, всыпьте муку, соду и вымесите тесто. Выпекайте блинчики на разогретой сковороде на растительном масле. Сковороду смазывайте после каждого блинчика.

Для начинки морковь натрите на терке, добавьте сахар и все как следует перемешайте. Смажьте форму маслом, обсыпьте сухарями и выкладывайте блинчики слоями. Каждый слой перекладывайте начинкой. Сверху пирог смажьте взбитым яйцом и полейте сметаной. Поставьте в разогретую духовку и выпекайте примерно 20 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо и порежьте на кусочки.

Подсчитаем калории

В 100 г блинов из пшеничной муки высшего сорта содержится: белков – 11 г, жиров – 1 г, углеводов – 71 г.

«Яблочно-сливовый»

Требуется: 500 г муки, 2 стакана воды или молока, 2 яйца, 40 г. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 25 г дрожжей, 5 яблок, 1/2 стакана сметаны, соль.

Для начинки: 500 г свежих слив, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой воде или в молоке. В полученную смесь добавьте масло, яйца, соль, сахар. Как следует перемешайте, всыпьте муку. Замесите тесто, накройте полотенцем и поставьте в тепло.

Яблоки очистите от кожицы, натрите на терке и положите в поднявшееся тесто. Как следует перемешайте. Выпекайте блинчики на разогретой сковороде в растительном масле, каждый раз смазывая скороду. Тесто берите ложкой, предварительно смоченной водой.

Для начинки сливы без косточек разомните так, чтобы получилась однородная масса. Добавьте сахар и все как следует перемешайте. Смажьте форму маслом, обсыпьте сухарями. Выкладывайте готовые блинчики в нее слоями, каждый слой перекладывайте начинкой. Выпекайте блинчатый пирог в разогретой духовке примерно 5—8 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо и порежьте на кусочки.

«Деревенский»

Требуется: по 300 г пшена и гречневой муки, 4 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана молока, 15 г дрожжей, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 300 г творога, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, 2 яйца.

Способ приготовления. Сварите пшенную кашу. Когда каша остынет, протрите ее через сито. В высокую посуду влейте 1/2 стакана молока, добавьте 15 г сливочного масла. Поставьте на медленный огонь и доведите до кипения при непрерывном помешивании. Всыпьте стакан гречневой муки, заварите густое тесто и оставьте его на некоторое время, чтобы оно остыло.

Разведите в теплой воде дрожжи, размешайте и влейте в тесто, когда оно остынет до комнатной температуры. Оставьте тесто в тепле, чтобы оно подошло. Добавьте в него протертую кашу, муку, желтки, смешанные с сахаром. Посолите и влейте теплое молоко. Все как следует размешайте, накройте полотенцем и поставьте в тепло, чтобы оно подошло. Затем введите взбитые белки. Еще раз все перемешайте и выпекайте блины на разогретой скороде в растительном масле.

Для начинки смешайте творог с сахаром, добавьте яйца и сметану. Форму для выпечки смажьте маслом и обсыпьте сухарями. Выкладывайте блины слоями, каждый слой перекладывайте творожной начинкой. Выпекайте блинчатый пирог в разогретой духовке примерно 10 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо и подавайте к столу.

Блинные советы

Чтобы блинница получилась вкусной, нежелательно печь для нее очень толстые блины. Это помешает им пропитаться начинкой, и вкус блинницы обязательно окажется не самым лучшим. Соответственно, выпекайте относительно тонкие блины или блинчики.

«Медовый»

Требуется: 500 г муки, 3 стакана воды, 3 яйца, 1 ст. л. сахара, соль, сода, лимонная кислота.

Для начинки: по 1/2 стакана меда, грецких орехов и тертой лимонной цедры.

Способ приготовления. Взбейте яйца, залейте их теплой водой, добавьте соль, соду, сахар. Все как следует перемешайте и всыпьте муку. Тесто должно получиться без комков. Разведите лимонную кислоту в стакане воду, влейте в тесто. Все размешайте и выпекайте блины на разогретой сковородке на растительном или сливочном масле.

Для начинки измельчите грецкие орехи, смешайте их с натертой цедрой лимона и медом. Форму для выпекания смажьте маслом и выкладывайте блины слоями. Каждый слой перекладывайте начинкой. Поставьте в разогретую духовку и выпекайте примерно 10 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо, дайте остыть, разрежьте на кусочки и подавайте к столу.

«Куриный»

Требуется: 1 л молока, 250 г дрожжей, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, 4 стакана муки, сода, соль.

Для начинки: 400 г куриного мяса, 2 яйца, соль, лук, перец, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. Молоко слегка подогрейте, но до кипения не доводите. Растворите в нем дрожжи, добавьте стакан муки, хорошо размешайте, чтобы тесто было гладким. Закройте полотенцем и поставьте в тепло на несколько минут.

Яйца взбейте, введите в муку. Все как следует перемешайте и положите в приготовленную ранее массу. Замесите тесто и поставьте в тепло на несколько минут для подъема. Когда тесто подойдет, влейте масло, 1/2 стакана кипятка, всыпьте соду, перемешайте и выпекайте блины на разогретой сковородке в растительном масле. Готовые блины складывайте стопкой и смазывайте топленым маслом.

Для начинки сварите курное мясо, нарежьте на мелкие кусочки. Мелко нарежьте лук, смешайте с мясом и обжарьте в течение 2—3 минут на растительном масле. Форму для смажьте маслом, выложите готовые блины слоями, перекладывая начинкой. Сверху полейте сметаной, смажьте яйцом и выпекайте в духовке 10—15 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо и порежьте.

О блинах

«Как, однако, много подают в русских ресторанах! – подумал француз, глядя, как сосед поливает свои блины горячим маслом. – Пять блинов! Разве один человек может съесть так много теста?»

А.П. Чехов. «Глупый француз»

«Десертный»

Требуется: 800 г муки, 4 яйца, 400 г маргарина или сливочного масла, 3 стакана молока, соль.

Для начинки: 1/2 стакана сахара, 6 желтков, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Разотрите желтки с мукой, добавьте молоко, соль, масло. Как следует размешайте приготовленную массу, выпекайте блинчики на разогретой скороде в растительном или сливочном масле. Блинчики должны получиться очень тонкие, поэтому каждый раз следует брать совсем немного теста.

Для начинки разотрите желтки с сахаром, добавьте сметану и взбивайте смесь миксером или венчиком до тех пор, пока она не загустеет. Смажьте маслом форму или сковороду, обсыпьте сухарями и выложите блинчики слоями, каждый слой смажьте начинкой. Сверху смажьте маслом и запекайте в духовке в течение 10 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо и подавайте к столу.

Русские традиции

По вкусу блины очень напоминают хлеб, к которому в России издавна относились с большим почетом. Считалось, что если хлеба вдосталь, то никто не будет страдать от голода. Именно поэтому краюшка хлеба и блины на столе символизировали собой изобилие, достаток, соответственно, и счастье семьи.

«Летний»

Требуется: 4 помидора, яйцо, 1/2 стакана молока, 2 стакана муки, соль.

Для начинки: 1/2 стакана сметаны, укроп, петрушка, по 3 помидора и огурца, соль.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры на кусочки и сварите до мягкости. Посолите и протрите их через сито. Добавьте молоко, яйцо, муку. Все как следует перемешайте, посолите и выпекайте блинчики из полученного теста на разогретой сковороде на сливочном или растительном масле. Готовые блинчики выкладывайте на блюдо слоями.

Для начинки мелко нарежьте помидоры и огурцы, посолите, заправьте сметаной. Добавьте зелень укропа и петрушки. Каждый слой блинницы смазывайте сметаной и перекладывайте начинкой. Сверху блинницу посыпьте зеленью и подавайте с столу.

Подсчитаем калории

В 100 г сливочного масла содержится 0,7 г белка, 84 г жиров, 0,7 г углеводов. А в 100 г сливок 10%-ной жирности – 3 г белков, 10 г жиров, 4 г углеводов.

«Манный»

Требуется: 200 г манной каши, 3 стакана молока, 2 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 3 ст. л. сахара, 200 г муки, соль.

Для начинки: 1/2 стакана варенья, 4 ст. л. кислого молока.

Способ приготовления. Сварите манную кашу, добавьте сливочное масло. Разведите муку теплым молоком, положите остывшую манную кашу, посолите. Все как следует перемешайте, затем введите 2 желтка, сахар и 4 взбитых белка. Полученную массу перемешайте и выпекайте на разогретой сковороде в сливочном масле.

Готовые блинчики выкладывайте на блюдо слоями. Каждый слой смазывайте вареньем. Сверху блинницу смажьте кислым молоком и подавайте к столу.

«Молочный»

Требуется: 500 г овсяной каши, 45 г сливочного масла, 1/2 л молока, 2 ч. л. сахара, яйцо, соль, 1 стакан густой сметаны.

Способ приготовления. Готовую овсяную кашу протрите через сито. Добавьте в кашу соль, сахар, яйцо, как следует перемешайте и выпекайте блинчики на раскаленной скороде в сливочном масле. Готовые блинчики выкладывайте на блюдо слоями, смазывая каждый густой сметаной. Сверху блинницу посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Блинные советы

Если тесто для блинов приготовлено с большим количеством сахара, начинку делайте по возможности более пресной. Излишки сахара в тесте и в начинке приводят к тому, что снижаются вкусовые качества блюда в целом. Впрочем, если гости – большие любители сладкого, вполне можно сделать блинчатый пирог, похожий на настоящий торт с кремом. Но в этом случае теряется самобытность старинного русского блюда – блинницы или блинчатого пирога.

Блинница «Гороховая»

Требуется: по 2 стакана гороховой муки и молока, 1 стакан пшеничной муки, соль, 40 г дрожжей, 1/2 стакана растительного масла, 0,5 л воды.

Для начинки: 1 стакан густой сметаны, 2 яйца, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой воде, добавьте гороховую муку и все как следует перемешайте. Оставьте тесто примерно на час, потом введите теплое молоко, пшеничную муку. Замесите тесто, накройте его полотенцем и оставьте в тепле примерно на час. Выпекайте блинчики на разогретой скороде в сливочном или растительном масле.

Для начинки взбейте яйца, добавьте соль, сметану и все хорошо перемешайте. Готовые блинчики выкладывайте слоями в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Каждый слой смазывайте начинкой. Поставьте форму в духовку и выпекайте примерно 8—10 минут. Готовую блинницу опрокиньте на блюдо, остудите и порежьте на кусочки. Посыпьте зеленью и подавайте к столу.

Русские традиции

Блины, как и хлеб, были на столе русского человека как в будни, так и в праздники. Блины могли соперничать с любым другим изысканным кушаньем. Именно поэтому они, как и некоторые другие традиционно русские блюда, очень популярны и до сих пор.

Пшеничная

Требуется: 750 г пшеничной муки, 4 яйца, 300 г сливочного масла, 3 стакана молока, 50 г ржаной муки, 1 ст. л. сахара, соль.

Для начинки: 1 стакан сметаны средней жирности, 100 г сливочного масла, 6 яичных желтков, 1/2 стакана сахара, 50 г панировочных сухарей.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков и желтки разотрите с мукой. Растирайте их постепенно, один за другим, втирая их в мучную массу. Когда смесь разотрете равномерно, постепенно, не прекращая растирать и размешивать, влейте молоко. Размешивайте до густой однородной массы без комков, добавьте соль, сахар, растопите масло и также влейте туда. Белки взбейте миксером или венчиком и влейте их в тесто, все вместе взбейте еще раз.

Для начинки вбейте в сахар желтки и тщательно разотрите их, постепенно влейте сметану и начинайте взбивать. Взбивайте, пока масса не загустеет.

Испеките блины, сложите их горкой, каждый слой смазывая маслом. Кастрюлю примерно такого же диаметра, как сковорода, смажьте сливочным маслом, посыпьте дно и стенки панировочными сухарями, сложите туда блины, каждый слой смазывая начинкой. Самый верхний слой также смажьте начинкой и поставьте кастрюлю в горячую духовку. Выпекайте 10 минут, извлеките из духовки и вытряхните выпечку. Подавайте на стол, посыпав натертым шоколадом или полив вареньем.

Подсчитаем калории

В 100 г оливкового масла содержится 100 г жиров, тогда как содержание белков и углеводов практически сводится к нулю. Аналогичный состав и у подсолнечного масла.

«Грибная»

Требуется: 1 л молока, 250 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, соль, 1000 г муки.

Для начинки: 250 г сушеных грибов, 30 г сливочного масла, луковица, 100 г белого хлеба, соль.

Способ приготовления. Нагрейте молоко на медленном огне, но до кипения не доводите. Добавьте в молоко сахар и дрожжи. Все хорошо размешайте, накройте полотенцем и поставьте в тепло на 10 минут. Смешайте муку с яйцами, введите в приготовленную ранее смесь. Замесите тесто. Поставьте в тепло на 30—35 минут. В поднявшееся тесто влейте растительное масло и дайте постоять еще 30 минут. Всыпьте оставшуюся муку и выпекайте блины на раскаленной скороде в сливочном или растительном масле.

Для начинки грибы сварите в подсоленной воде до мягкости. Нарежьте лук, добавьте грибы, грибной бульон и тушите на разогретом масле под крышкой до готовности. Когда грибы остынут, положите белый хлеб, предварительно вымоченный в бульоне. Все как следует перемешайте. Форму смажьте маслом, обсыпьте сухарями. Выкладывайте блины слоями, перекладывая их начинкой. Поставьте блинницу в разогретую духовку, смажьте сверху взбитым яйцом и выпекайте примерно 15 минут. Готовую блинницу облейте сметаной и подавайте к столу.

Пословицы и поговорки о блинах

Видно, что Дуня блины пекла – все ворота в тесте!

«Мясная»

Требуется: 1 л молока, 200 г хлебопекарных дрожжей или 2—3 ст. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 стакан растительного масла, пакетик ванилина, сода, соль, 1000—1200 г пшеничной муки высшего сорта.

Для начинки: 400 г вареного мяса, соль, перец, луковица, вареное яйцо.

Способ приготовления. 2 стакана молока слегка подогрейте на медленном огне. Растворите в нем дрожжи, добавьте 1 ст. л. сахара, 1/2 стакана муки, размешайте, чтобы не было комочков, накройте полотенцем и поставьте в тепло для подъема. Когда опара подойдет, обомните ее. Взбейте яйца, всыпьте соль. Полученную смесь положите в опару, затем всыпьте муку. Поставьте тесто в тепло, плотно накрыв полотенцем. Когда оно еще раз подойдет, обомните его. Всыпьте соду, еще раз перемешайте и пеките блины. Готовые блины складывайте стопкой на блюдо, смазывая топленым маслом.

Для начинки вареное мясо пропустите через мясорубку. Добавьте мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец и обжаривайте 5 минут на раскаленной сковороде. Форму для выпекания блинницы смажьте маслом, обсыпьте сухарями. Выкладывайте блины слоями, каждый слой смазывайте сливочным маслом и перекладывайте начинкой. Поставьте блинницу в разогретую духовку, выпекайте примерно 15—20 минут. Готовую блинницу опрокиньте на блюдо, полейте сметаной и посыпьте зеленью. Подавайте к столу.

Русские традиции

В России с давних пор считалось, что чем больше в тесте сдобы, то есть масла, сахара, пряностей, яиц, тем вкуснее блины. Но простой народ редко мог позволить себе подобную роскошь. Поэтому рецепт приготовления блинов был намного проще: из муки, воды, соли.

«Рыбный»

Требуется: 500 г муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 1,5 ст. л. сахара, 60 г сливочного масла, соль, 25 г дрожжей.

Для начинки: 300 г вареной рыбы, 2 яйца, 3 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке. Добавьте муку и вымесите тесто. Закройте полотенцем и оставьте в тепле на несколько минут. Затем добавьте яйца, соль, сахар и 20 г сливочного масла. Все как следует перемешайте, вымесите тесто и дайте ему подняться еще раз. Тесто берите ложкой, смоченной в воде. Выпекайте на раскаленной сковороде в сливочном масле.

Для начинки вареную рыбу освободите от косточек, измельчите. Добавьте взбитые яйца, сметану, посолите. Все как следует перемешайте. В форму для выпечки или в обычную сковороду, смазанную маслом, выкладывайте блины, смазывая их сметаной и начинкой. Сверху полейте пирог взбитыми яйцами. выпекайте в разогретой духовке примерно 15—20 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо, порежьте на кусочки и подавайте к столу.

Подсчитаем калории

В 100 г куриного яйца содержится 20 г белка, 12 г жиров, 1 г углеводов.

«Особый»

Требуется: 2 стакана муки, 2 картофелины, 1 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 30 г маргарина, соль, перец.

Для начинки: 4 яйца, 300 г сыра, по 100 г сырой и копченой колбасы, 3 помидора, 2 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Очищенный картофель натрите на терке, добавьте сахар и соль. Разведите дрожжи теплым молоком, положите муку, тертый картофель. Все как следует перемешайте, поставьте в тепло, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется, выпекайте блины в маргарине.

Для начинки мелко нарежьте сыр, копченую и сырую колбасы. Все как следует перемешайте, посолите, введите взбитые яйца и сметану. Мелко нарежьте помидоры и положите их в начинку. Форму для выпечки или обыкновенную сковороду смажьте маргарином, выкладывайте блины слоями. Каждый слой смазывайте сливочным маслом и начинкой. Полейте сметаной. Поставьте пирог в духовку и выпекайте примерно 10 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо, нарежьте на кусочки и посыпьте зеленью.

Пословицы и поговорки о блинах

Не красна изба углами, а красна блинами и пирогами!

«Ленивый»

Требуется: 2 стакана муки, 4 яйца, 1 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 2 ст. л. растительного масла, сода на кончике ножа, 4 яблока, 1/3 ч. л. лимонной кислоты, соль.

Для начинки: 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Положите сахар в молоко, добавьте яйцо, предварительно растертое с солью, затем соду на кончике ножа. Все как следует перемешайте, введите муку, лимонную кислоту и замесите тесто. Натрите яблоки на терке и положите яблочное пюре в тесто. Все перемешайте и выпекайте блины на раскаленной сковороде в сливочном или растительном масле.

Для начинки взбейте яйца, смешайте с сахаром и сметаной. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, обсыпьте сухарями и выкладывайте блины слоями. Каждый слой смазывайте начинкой. Поставьте пирог в духовку и выпекайте примерно 15 минут. Готовый пирог опрокиньте на блюдо и порежьте на кусочки. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

Блинные советы

В тесто для блинчиков можно добавить небольшое количество пива. Это придаст блюду пышность, нежный и изысканный вкус. В случае использования пива соду в тесто добавлять не нужно.

«Купеческий»

Требуется: 1 стакан муки, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 1,5 стакана молока, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 500 г говядины, 40 г сливочного масла, луковица, соль, перец, 1/4 стакана молока, яйцо.

Способ приготовления. С мукой смешайте взбитые яйца, сахар, соль, в эту смесь влейте теплое молоко тонкой струйкой. Замесите тесто, добавьте в него растительное масло. На разогретой сковороде выпекайте блинчики большого размера. Одна их сторона должна быть более обжаренной, чем другая.

Смажьте стенки и дно формы растительным маслом, посыпьте сухарями и выкладывайте блинчики конвертиками. Обжаренной стороной располагайте их внутрь. Яйцо взбейте с молоком и смазывайте каждый блинчик этой смесью.

Для начинки сварите мясо, пропустите его через мясорубку, положите мелко нарезанную луковицу, сливочное масло, соль и перец. Обжарьте все на разогретой сковородке. На слой блинчиков положите начинку, затем уложите еще слой блинчиков, далее – снова начинку. Обычно блинчатый пирог делают толщиной в 5—6 слоев. Верхний слой фарша закройте блинчиками, смажьте их яично-молочной смесью. Поставьте в духовку и выпекайте, чтобы блинчики подрумянились. Отдельно к пирогу подайте сметану, кислое молоко и острые приправы.

«Лапшица»

Требуется: 3 яйца, 100 г тертого сыра, 50 г сала, соль, 2 стакана мелких макаронных изделий, перец, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана молока, 60 г сливочного масла.

Для начинки: 4 яйца, 2 картофелины, соль.

Способ приготовления. Сварите макаронные изделия в кипящей подсоленной воде. Смешайте взбитые яйца и тертый сыр. Соедините готовые макаронные изделия с яично-сырной смесью. Влейте молоко и все как следует перемешайте. Растопите на сковородке сало и выпекайте блины.

Для начинки сварите яйца и картофель, мелко нарежьте, посолите. Смажьте дно и стенки формы маслом, обсыпьте сухарями. Положите блинчик, сверху – начинку. Выложите 5– 6 слоев и всю начинку. Сверху смажьте пирог взбитым яйцом. Поставьте его в разогретую духовку и выпекайте 5 минут. Отдельно к блинчатому пирогу подавайте сметану или кислое молоко.

Подсчитаем калории

В 100 г пахты содержится: белков – 3,5 г, жиров – 0,5 г, углеводов – 4 г; в 100 г пекарских дрожжей содержится: белков – 12,1 г, жиров – 0,4 г, углеводов – 11,0 г. А в 100 г сметаны, с которой вкус блинов значительно улучшается, содержится: белков – 15 г, жиров – 80 г, углеводов – 5 г.

«Букет»

Требуется: 2 яйца, по 1 ст. л. сметаны и сахара, соль, 400 г яблочного сока, 300 г муки, 3 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 1 стакан густого варенья или джема.

Способ приготовления. Разотрите яичные желтки со сметаной, добавьте сахар и соль. Все как следует перемешайте. Смешайте с мукой. Влейте половину приготовленного сока, замесите тесто. Затем осторожно влейте оставшийся сок, разведите тесто до жидкой консистенции. Введите взбитые белки. Все как следует перемешайте и влейте растительное масло. Выпекайте блинчики на разогретой сковороде.

Стенки и дно формы смажьте маслом и обсыпьте сухарями. Сворачивайте блинчики рулетиками и выкладывайте на дно посуды. Сверху кладите начинку – густое варенье или джем. Сделайте 4—5 слоев. Полейте пирог взбитым яйцом и поставьте в духовку. Выпекайте 5 минут. Отдельно к блинчатому пирогу подавайте сметану или йогурт и кислое молоко.

«Лисичка»

Требуется: 50 г дрожжей, по 2 стакана кипятка и молока, 3/4 стакана горячей воды, 1 стакан гречневой муки, 1,5 стакана пшеничной муки, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 500 г свежих грибов, 2 луковицы, красный или зеленый болгарский перец, 2—3 ст. л. растительного масла, по 1 ст. л. муки и томатной пасты, 1 стакан сметаны, перец, соль, 50 г тертого сыра, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Залейте гречневую муку горячей водой, оставьте смесь на час в теплом месте. Затем добавьте 2 стакана кипятка, все как следует перемешайте. Остудите массу, положите в нее дрожжи и растворите их. Поставьте опару в теплое место примерно на 30—40 минут. Когда тесто поднимется, соедините его с пшеничной мукой, разведите тесто теплым молоком до консистенции жидкой сметаны. Посолите, дайте тесту еще раз подняться и выпекайте блины на разогретой сковородке в растительном масле.

Для начинки грибы нарежьте и слегка обжарьте с измельченным репчатым луком, положите мелко нарезанный перец и тушите до готовности. Посыпьте грибы мукой, введите томатную пасту, сметану. Посолите, поперчите и тушите еще 5 минут. Смажьте дно и стенки формы маслом, обсыпьте сухарями. Блины сворачивайте рулетиком и выкладывайте на дно. Сверху положите слой начинки из грибов. Затем снова выкладывайте слой блинов, свернутых рулетиком. Посыпьте зеленью и тертым сыром. Выпекайте в разогретой духовке 5—6 минут. Отдельно к блинчатому пирогу подайте сметану.

Подсчитаем калории

В 100 г сыра 60%-ной жирности содержится: белков – 18 г, жиров – 34 г, углеводов – 0 г.

«Лесной»

Требуется: 1000 г муки, 40 г дрожжей, 80 г сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. л. сахара, соль, 2 стакана теплой воды.

Для начинки: 500 г свежих грибов, 5 ст. л. растительного масла, 6 яиц, зелень петрушки, укропа, соль.

Способ приготовления. В теплой воде разведите дрожжи. Введите в половину приготовленной муки дрожжевой раствор, перемешайте. Опара должна по консистенции напоминать густую сметану. Накройте опару и оставьте ее в тепле примерно на час. Когда опара подойдет, добавьте соль, сахар, желтки от яиц, сливочное масло. Все как следует перемешайте, всыпьте оставшуюся муку. Полученное тесто разбавьте теплым молоком. Накройте и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, размешайте его, затем снова дайте подняться и еще раз размешайте, чтобы оно село. Введите в тесто взбитые белки и начинайте выпекать блины на разогретой сковороде в растительном масле.

Для начинки грибы нарежьте на мелкие кусочки и отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Затем слегка обжарьте их в растительном масле, посыпьте петрушкой. Обжаренные грибы смешайте с взбитыми яйцами и добавьте соль, перец. Смажьте стенки и дно формы маслом и обсыпьте сухарями. Блины складывайте конвертиком и выкладывайте слоями, закрывая их начинкой. Сверху полейте сметаной и выпекайте в духовке примерно 7—8 минут. Отдельно к блинчатому пирогу подавайте сметану, кислое молоко и соус.

Блинница «Сладкоежка»

Требуется: 500 г муки, 4 яйца, 4 стакана молока, 3 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 1/2 стакана сахара, 6 желтков, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Взбейте яйца, смешайте их с мукой. Осторожно влейте теплое молоко. Размешайте и влейте растительное масло. Выпекайте блинчики на раскаленной сковороде.

Для начинки разотрите желтки с сахаром, добавьте сметану и взбейте миксером или венчиком. Каждый блинчик смазывайте начинкой и складывайте рулетиком. Таким образом выкладывайте их слоями. Блинницу полейте сметаной и подавайте к столу.

Русские традиции

Климат в России нельзя назвать мягким, суровая и долгая зима накладывает на жителей определенный отпечаток. Более шести месяцев в году русский народ лишен возможности питаться ягодами, фруктами, поэтому на первый план выдвигаются совершенно иные блюда, и некоторые из них могут считаться даже тяжеловатыми. Возможно, жители европейских стран сочли бы блины чрезмерно тяжелой пищей – ведь мы едим их с самыми разными добавками, как сладкими, так и мясными или рыбными.

«Царский»

Требуется: 5 свежих помидоров среднего размера, 2 яйца, 2/3 стакана молока, 3 стакана муки, соль, 2 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 40 г сливочного масла, 100 г вареной колбасы, 4 дольки чеснока, соль, перец.

Способ приготовления. Нарежьте помидоры и отварите в чуть подсоленной воде, протрите их через сито. Добавьте взбитые яйца, теплое молоко и муку. Тесто должно напоминать по консистенции густую сметану. Влейте растительное масло и выпекайте блинчики на раскаленной скороде.

Для начинки мелко нарежьте колбасу, положите измельченный чеснок, соль, перец. Все как следует перемешайте. Смажьте дно и стенки сковороды маслом, обсыпьте сухарями. Каждый блинчик сворачивайте конвертиком и выкладывайте в сковороду. Поверх слоя из блинов кладите начинку. Таким образом в пироге должно получиться несколько слоев. Полейте пирог взбитым яйцом и выпекайте в разогретой духовке примерно 5 минут. К блинчатому пирогу отдельно подайте сметану и соусы.

Пословицы и поговорки о блинах

Праздник в дом, пироги и блины – на стол!

«Крестьянская»

Требуется: 6 готовых блинов из дрожжевого теста, яйцо, по 100 г сливочного масла и тертого сыра.

Способ приготовления. Смажьте каждый блин сырым яйцом, посыпьте тертым сыром. Сложите готовые блины стопкой и запекайте в духовке примерно 6 минут. Готовую блинницу разрежьте на кусочки и подавайте к столу. Отдельно подайте соус и сметану.

«Славянский»

Требуется: 10 готовых блинов из пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 2 стакана картофельного пюре, 250 г паштета из печени.

Способ приготовления. Стенки и дно формы смажьте маслом и обсыпьте сухарями. Положите на дно готовый блин. На него тонким слоем выкладывайте картофельное пюре, смешанное со сметаной. Сверху уложите другой блин. Его смазывайте паштетом из печени. Таким образом чередуйте начинку для каждого слоя пирога. Полейте пирог сметаной и запекайте в духовке примерно 5—7 минут.

Подсчитаем калории

В 100 г фарша из молодой телятины содержится: белков – 21 г, жиров – 3 г, углеводов – 5 г.

Блинница «Лакомка»

Требуется: 3 стакана муки, 3,5 стакана воды, 3 яйца, сода, 1 ст. л. сахара, соль, лимонная кислота.

Для начинки: 100 г сахара, 6 ст. л. воды, 5 ст. л. вишневого сока, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления. Разотрите яйца с сахаром, добавьте воду, соль и соду. Все как следует размешайте и влейте жидкость в муку. Размешайте тесто так, чтобы не было комочков. Положите лимонную кислоту и выпекайте блины на разогретой сковородке в сливочном или растительном масле.

Для начинки сахар залейте горячей водой и перемешайте до полного растворения. Сварите сироп. Снимайте ложкой пену, закройте крышкой и варите до готовности. Перед концом варки влейте вишневый сок. Дно и стенки формы смажьте маслом и обсыпьте сухарями. На дно уложите блинчики, свернутые конвертиком. Каждый слой блинов смазывайте приготовленной начинкой. Сверху блинницу полейте сметаной и подавайте к столу.

Глава 16. Запеканки из блинов

Запеканка с картофелем

Требуется: 1/2 кг картофеля, 2—3 яйца, по 3 ст. л. молока и растительного масла, 3 луковицы, 40 г жира (для смазки), 10—12 блинов, 2 ст. л. зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите от кожицы и отварите в подсоленной воде до готовности, разомните толкушкой, соедините с сырым яйцом и молоком и слегка взбейте. Пюре еще раз поместите на огонь и слегка подогрейте. Лук мелко порежьте и обжарьте до золотистой корочки в растительном масле.

Глубокую сковороду смажьте жиром и уложите в нее пару блинов. Поверх них тонким слоем выложите картофельное пюре, а на него слой жаренного лука. Накройте еще двумя блинчиками, а на них снова положите пюре и луком. Сделайте несколько слоев. Последним должен быть слой картофеля. Яйцо взбейте в крепкую пену. Готовую запеканку разровняйте, смажьте взбитым яйцом, сбрызните растительным маслом и поместите ее в духовку на 5—10 минут. К столу подайте горячей, посыпав зеленью.

Русские традиции

В старину блины ели исключительно со сметаной, сливками или фруктово-ягодным вареньем, так как сахар тогда был величайшей редкостью. А когда он, наконец, получил широкое распространение, оказался настолько дорогим, что есть блины с сахаром считалось невиданной роскошью.

С мясной начинкой

Требуется: 1/2 кг свиного или говяжьего мяса, соль, специи, 2 ст. л. кулинарного жира, 3 головки репчатого лука, 3 ст. л. мясного бульона, перец, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 10—15 блинов.

Способ приготовления. Мясо отварите в подсоленной воде и специях и пропустите через мясорубку, слегка обжарьте его. Отдельно спассеруйте лук. Затем соедините его с мясом, заправьте солью, перцем и бульоном и тщательно перемешайте. Сварите и яйца и натрите их на крупной терке.

Дно высокой сковороды смажьте растительным маслом и уложите на него два блинчика. На них выложите тонким слоем немного мясного фарша и продолжайте выкладывать все слоями. Готовую запеканку поместите на несколько минут в разогретую духовку. Блюдо посыпьте тертым отварным яйцом и подайте к столу, порезав на кусочки.

Подсчитаем калории

Очень полезны для пищеварения начинки из различных сухофруктов, так как в таком виде они не только сохраняют все свои вкусовые качества, но и становятся намного концентрированнее свежих. Помимо этого, сухофрукты содержат в себе до 60 % витамина С, так необходимого человеческому организму. Таким образом, блинчики и запеканки с сухофруктами являются не только очень питательной, но и полезной пищей.

Морковно-блинные запеканочки

Требуется: 1 кг моркови, 60 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, сахар, по 1 стакану риса и молока, пучок зеленого лука, 15—20 блинчиков.

Способ приготовления. Сливочное масло размягчите ложкой и разотрите с мукой. Морковь натрите на крупной терке. Залейте ее водой, добавьте сливочное масло, накройте и немного потушите на медленном огне. Через 30—40 минут введите в морковь растертое с мукой масло и сахар, хорошенько все перемешайте и потушите еще 10 минут. В молоке отварите рис и соедините его с морковью. Готовую начинку хорошенько вымесите и слегка охладите.

Противень смажьте сливочным маслом и слегка подогрейте в духовом шкафу. На середину каждого блинчика, уложите по 1 ст. л. приготовленной начинки и, подняв все края блинчика, свяжите его стрелами зеленого лука. Эти «мешочки» уложите на противень и запекайте в духовке 5—7 минут. К столу можно подавать как горячими, так и холодными.

Пословицы и поговорки о блинах

Трещи, мороз, сильней, будут блинчики вкусней.

С кукурузной начинкой

Требуется: 1 кг молодых кукурузных початков, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 2 стакана молока, соль, 10—12 блинчиков, 1/2 стакана сливок или сметаны.

Способ приготовления. С молодой кукурузы снимите зерна и залейте их молоком, отварите. Слегка подсушите на сковороде муку. Смешайте со сливочным маслом и молоком и еще немного потушите, тщательно размешивая. Готовую массу введите в кукурузу, добавьте соль и прокипятите.

Каждый блинчик разрежьте на четыре части. Затем на одну часть ровным слоем уложите кукурузную начинку, накройте следующим кусочком и так далее. Готовая запеканка будет напоминать высокий треугольник или пирамиду. Противень смажьте сливочным маслом и уложите на него эти порционные запеканочки, поместите их в разогретый духовой шкаф. К столу подайте горячими, полив сливками или сметаной.

Русские традиции

Сахару была найдена очень хорошая замена – мед. Именно медовые блинчики считались в старину самыми вкусными и сытными. С тех пор традиция есть блинчики с медом в праздники прочно вошла в быт людей.

Вьетнамские

Требуется: 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 60 г сливочного масла, соль, по 1 стакану риса и сливок, 3—4 свежих огурца, 10—12 блинчиков, пучок зелени.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром и взбейте их в стойкую пену. Вскипятите воду, положите в нее сливочное масло, соль и тщательно промытый рис. Когда рис станет рассыпчатым и мягким, введите в него сахар, растертый с сырыми яйцами, и хорошенько перемешайте. Свежие огурцы очистите от кожицы и натрите на крупной терке.

На середину каждого блинчика уложите тонким слоем рисовую начинку, а поверх нее огуречную. Блинчик сверните конвертиком и положите на противень. Когда все запеканки будут уложены, полейте их сливками и подержите на медленном огне в духовом шкафу в течение 10—15 минут. Готовое блюдо подайте горячим, украсив зеленью.

Подсчитаем калории

Все продукты питания можно подразделить на теплые, способствующие активной жизнедеятельности, и холодные, вызывающие пассивность. Блины же относят к еде, сочетающей в себе теплые продукты, а значит, они способствуют поднятию настроения, улучшению пищеварения и приданию человеку бодрости и сил. Потому-то они всегда были так любимы нашими предками. Об этом говорят различные народные сказки, описывающие снедь богатырей: «Поднесла им бабка кувшин молока и целую чашу блинов дымящихся. Угощенье, надо сказать, царское.»

Испанская

Требуется: 200 г сыра, 250 г макарон, соль, 3 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молотых сухарей, яйцо.

Способ приготовления. Сыр натрите на терке или пропустите через мясорубку. Макароны отварите, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Готовые макароны заправьте сливочным маслом и посыпьте тертым сыром.

Дно глубокой сковороды смажьте сливочным маслом, посыпьте молотыми сухарями и уложите на него два блинчика. Сверху, ровным слоем выложите часть макарон, далее продолжайте выкладывать слоями. Сверху смажьте запеканку взбитым яйцом и посыпьте тертыми сухарями. Готовое блюдо поместите в разогретую духовку и запеките в течение 5—10 минут.

Пословицы и поговорки о блинах

Любят люди печку-матушку, самовара-батюшку и блины-гусары, что норовят на нары.

Творожно-блинная

Требуется: 500 г творога, 10—12 блинчиков, 1/2 пакетика ванилина, 3 ст. л. сахарной пудры, яйцо, 60 г сливочного масла, 0,5 стакана яблочного пюре.

Способ приготовления. Творог протрите через сито или пропустите через мясорубку и разотрите его с сахарной пудрой и ванилином. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте.

Готовую начинку уложите на один край блинчика и сверните его в форме валика. Эти валики уложите по 3—4 шутки друг на друга и слегка прижмите, чтобы получился длинный пирог. Уложите его на смазанный сливочным маслом противень и поместите на 15 минут в духовку. Готовую запеканку сверху смажьте яблочным пюре и подайте к столу горячей.

Подсчитаем калории

Чтобы человеческий организм был всегда полон энергии и сил, необходимо вводить в рацион различные сочетания холодных и теплых продуктов. Так, блинчики с рисовой, картофельной, ореховой и фруктово-ягодной начинкой как раз отвечают всем этим требованиям, поскольку сочетают в себе два вида продуктов с противоположными свойствами.

С грибной начинкой

Требуется: 1 кг рыбы, соль, перец, 60 г сливочного масла, 3 головки репчатого лука, пучок укропа, 10—15 блинчиков, яйцо, 1 стакан молотых сухарей, 3 ст. л. майонеза (для украшения).

Способ приготовления. Рыбу разделайте на филе, порежьте его на небольшие кусочки, посолите, поперчите их и припустите в кипящей воде. Готовую начинку заправьте маслом. Отдельно спассеруйте репчатый лук и смешайте его с рыбой и зеленью укропа. Фарш охладите и разотрите вилкой до однородной массы.

Полученным фаршем смажьте тонким слоем все блинчики и сверните их большим рулетом. Сделать это нужно так: первый блинчик с начинкой скрутите в тонкую полоску, второй накрутите вокруг него (наподобие сворачивания бумажного рулона). Таким образом у вас получится круглый стволообразный рулет. Затем взбейте в крепкую пену яйцо, смажьте им этот рулет и обсыпьте его молотыми сухарями.

Глубокую сковороду смажьте сливочным маслом и рулет положите на него. Поставьте сковороду в духовку на 10—20 минут. Готовую запеканку украсьте рисунком из майонеза, нанесенным кулинарным шприцем, порежьте на кусочки (как рулет) и подайте к столу горячей.

Пословицы и поговорки о блинах

От печи тепло на блины перешло.

«Сладкая» с абрикосами

Требуется: по 1 кг абрикосов и сахара, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана любого джема или варенья (для украшения), 15—20 блинчиков.

Способ приготовления. Абрикосы без косточек залейте водой и поварите на медленном огне до тех пор, пока они не станут мягкими, охладите и пропустите через сито. К пюре добавьте сахар и поварите еще немного, чтобы масса слегка загустела.

Формочку для торта смажьте сливочным маслом и уложите на ее дно блинчик, смажьте его тонким слоем абрикосового джема и накройте очередным блином, и так до конца. Готовую запеканку-торт поместите в разогретую духовку на 10 минут. Затем выньте, слегка остудите и, удалив аккуратно из формочки, украсьте наподобие торта. Рисунок на абрикосовую запеканку можно наносить любым джемом или вареньем.

Подсчитаем калории

Ученые доказали, что вкус пищи способен также указывать на ее полезность. Так, сладкие блины следует употреблять во время болезни, они укрепляют и увеличивают силы. Кислые блинчики лучше есть тем, кто плохо ест, потому что они возбуждают аппетит и способствуют благотворной работе желудка и кишечника.

«Экзотическая»

Требуется: соль, 1 стакан риса, 60 г сливочного масла, 250 г рыбного или мясного паштета, 200 г рыбной икры, 2 ст. л. кулинарного жира, 2—3 веточки петрушки, 2 кусочка целой рыбы (для украшения), 10—15 блинчиков.

Способ приготовления. В слегка подсоленной воде отварите рис, а затем откиньте его на дуршлаг и дайте воде стечь. Готовый рис заправьте сливочным маслом и аккуратно перемешайте. Любой мясной или рыбный паштет разомните вилкой до однородной массы. Икру также слегка разомните.

Дно высокой сковороды смажьте сливочным маслом и уложите на него блинчик, нанесите на него тонким слоем любую рыбную икру. Сверху начинку накройте следующим блинчиком, на него положите отварной рис. Очередной прослойкой сделайте рыбный или мясной паштет. Затем начинки повторите. Приготовленную таким образом запеканку поместите на смазанный жиром противень и поставьте на 10—15 минут в духовой шкаф. К столу подайте, украсив кусочками рыбы, веточками петрушки и икрой.

О блинах

«Щи да каша – пища наша» —
Поговорка грустная... Неужели
Мы забыли пироги капустные,
Кулебяки, расстегаи,
Пряники-рогалики
И сибирские пельмени,
И шанежки маленьки?
Неужели мы забыли
Все рецепты бабушек,
Ни блинов уж не изжарить,
Не испечь оладушек?
Чтоб на все узнать ответ,
Мы пришли к вам на обед.

«Осилишь, богатырь?»

Требуется: по 250 г колбасы и ветчины, 6 яиц, 200 г сыра, 4 головки репчатого лука, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. кулинарного жира, 10—12 блинчиков.

Способ приготовления. Ветчину и колбасу пропустите через мясорубку. Яйца отварите и натрите на крупной терке. Сыр также натрите на терке. Лук мелко порежьте и спассеруйте в сливочном масле. Соедините лук с ветчинно-колбасным фаршем и хорошенько размешайте.

Дно высокой сковороды смажьте жиром и уложите на него два блинчика. Поверх них выложите тонким слоем колбасно-ветчинный фарш и накройте его двумя блинчиками. На них уложите отварные яйца. Следующим слоем опять положите колбасу, и т. д. Посыпьте запеканку со всех сторон тертым сыром и выпекайте в духовке до тех пор, пока сыр не оплавится и не покроет ее ровным глянцевым слоем. Готовое блюдо слегка остудите и подайте к столу, украсив кружочками яиц и колбасы.

Русские традиции

До сих пор на Руси празднуется праздник второй встречи весны, совпавший с днем сорока мучеников (22 марта). В этот день вся детвора бегала по селу с выпеченными пряниками и печеньем в виде птиц и распевала веселые песенки, прогоняющие зиму:

Жаворонушки, перепелушки,
Прилетите к нам,
Весну принесите нам...

Но не только печенье пекли в этот день. Славился этот праздник еще и блинами. Хозяйки выпекали ровно сорок блинов (сорок мучеников – по одному на каждого), которые нужно было раздать людям, чтобы весь год дом не посещали злые духи, а все муки на себя взяли библейские сорок мучеников.

«Фейерверк лета»

Требуется: 5 яблок, 4 груши, по 2 стакана вишни, красной и черной смородины и охлажденных сливок, по 1 стакану клубники и сахарной пудры, 60 г сливочного масла, 10—15 блинчиков.

Способ приготовления. Яблоки натрите на крупной терке. То же самое проделайте и с грушами. Из вишни удалите косточки и засыпьте ее на некоторое время сахарной пудрой. Смородину отделите от веточек и листьев. Клубнику просушите на салфетке и порежьте вдоль. Сливки соедините с сахарной пудрой и взбейте в стойкую пену.

Сковороду смажьте сливочным маслом и уложите на нее два блинчика. На них ровным слоем выложите сначала взбитые сливки, а затем тертые яблоки. Накройте их еще одним блинчиком, на который поверх сливок уложите вишню, предварительно слив с нее сок. Следующим слоем будут груши, затем смородина и, наконец, клубника – ее накрывать блинчиком не следует. Приготовленную таким образом запеканку помесите на 5—7 минут в духовой шкаф, а затем слегка остудите и подайте к столу.

Пословицы и поговорки о блинах

Пронесет Аксинья блины по дороге, зиме пора убирать ноги.

Блинно-ореховая

Требуется: 1 кг грецких орехов, 1 стакан сахара, 1/5 стакана сливок, 60 г сливочного масла, 10—12 блинчиков, кусочки фруктов и ягод (для украшения).

Способ приготовления. Грецкие орехи пропустите через мясорубку, разотрите их с сахаром и сливками. Сковороду смажьте сливочным маслом и уложите на нее два блинчика. Сверху тонким слоем нанесите ореховую начинку. Потом снова накройте двумя блинчиками, на которые также нанесите ореховую массу. Уложив таким образом всю запеканку, поместите ее на некоторое время в духовку, а затем подайте к столу горячей, украсив кусочками фруктов или ягод.

О блинах

Я – румяный блин-блинок
С маслом, золотой бочок!
Вкусный и приятный,
Очень ароматный!

«Райское наслаждение»

Требуется: по 1 стакану сливок и кокосовой стружки, 0,5 стакана сахарной пудры, 60 г сливочного масла, пакетик цветной кокосовой стружки (для украшения), 150 г шоколадного масла или пасты, 10—20 блинчиков.

Способ приготовления. Сливки разотрите с сахарной пудрой и слегка взбейте. Сковороду смажьте сливочным маслом и уложите на нее блинчик, слегка смажьте его сливками и посыпьте кокосовой стружкой. Накройте еще одним блинчиком, смажьте его шоколадным маслом или пастой. Чередуя таким образом слои, уложите всю запеканку. Последний, верхний слой смажьте шоколадом и посыпьте цветной кокосовой стружкой. Готовую запеканку поместите на 5—7 минут в духовку, чтобы шоколад расплавился и как следует пропитал блинчики. Готовое лакомство можно подавать как горячим, так и холодным.

Подсчитаем калории

Существует мнение, что блины способствуют увеличению веса. Чтобы этого не произошло, их необходимо сочетать с острыми и кислыми начинками, острыми соусами, кислыми творожными массами и т. д. Такое сочетание пищи способствуют укреплению иммунитета и улучшению пищеварения. К тому же, такие блинчики или блинные запеканки благотворно воздействуют на кровеносное давление.

С морской капустой

Требуется: 4 картофелины, 200 г консервированной морской капусты, соль, 3 головки репчатого лука, 60 г сливочного масла, 2 сладких болгарских перца, 20 блинчиков.

Способ приготовления. Морскую капусту порежьте тонкими ломтиками. Картофель отварите в мундире в слегка подсоленной воде, натрите его на крупной терке. Репчатый лук порежьте кольцами и спассеруйте в сливочном масле. Сладкий болгарский перец измельчите и соедините со всеми остальными ингредиентами.

Начинку тщательно перемешайте и выложите на сковороду, предварительно поместив на нее половину всех блинчиков. Затем разровняйте ее и накройте оставшимися блинами. Подготовленную таким образом запеканку поместите на 15—25 минут в духовку и запеките на слабом огне. К столу подайте горячей, порезав на порционные кусочки.

Хрустящая «Шипы розы»

Требуется: 1/2 кг песочного печенья, 2 стакана клубники, 4 ст. л. сахарной пудры, 6 ст. л. сливок, 60 г сливочного масла, 10—15 блинчиков.

Способ приготовления. Рассыпчатое печенье измельчите в крошку или пропустите через мясорубку. Клубнику промойте, просушите на салфетке и размягчите до однородной массы, смешайте с сахарной пудрой и сливками и слегка взбейте.

Сковороду смажьте сливочным маслом и уложите на нее два блинчика, на одну его часть (1/3) уложите тонким слоем клубничное пюре, а всю оставшуюся обсыпьте крошкой печенья. Следующий слой оформите таким же способом, только клубникой заполните другой участок, чтобы они не накладывались друг на друга. Готовую запеканку полейте сливками и поместите в разогретую духовку на 10—15 минут. К столу подайте охлажденной или теплой.

Глава 17. Соусы к блинницам и запеканкам

«Медовый»

Требуется: 100 г меда, по 1/3 стакана сахара и сметаны, 1 стакан молока, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Мед постепенно растопите на слабом огне и добавьте в него сметану. Доведите смесь до кипения и немного проварите, постоянно помешивая и периодически удаляя пену. Затем снимите медовую массу с огня. Воду доведите до кипения и всыпьте в нее сахар, перемешайте. Проварите эту массу 5 минут, затем влейте в нее молоко. Эту смесь перемешайте и доведите до кипения. В слегка остуженную смесь меда со сметаной добавьте сахарный сироп на молоке и тщательно перемешайте. Приготовленные блюда можете полить медовым соусом.

Готовый соус подавайте к блинницам и запеканкам сразу же после приготовления.

О блинах

« ... Гришка сел за стол, хотел было приняться за блины, а их уже не было...»

П.И. Замойский. «Лапти»

«Ванильный»

Требуется: 1 стакан молока, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/3 ч. л. ванилина, 1 ч. л. муки.

Способ приготовления. Яичные желтки отделите от белков. Сахар хорошо разотрите с желтками и добавьте муку, перемешайте. Молоко вскипятите на сильном огне и разведите приготовленную массу кипящим молоком. Поставьте смесь на огонь и, непрерывно помешивая, доведите ее до кипения. Как только она загустеет, снимите с огня, процедите через сито, положите ванилин. Все тщательно перемешайте и немного взбейте массу в миксере. Приготовленным соусом понемногу заливайте блинные изделия.

Соус подавайте к блинницам или запеканкам сразу после приготовления, не охлаждая.

Блинные советы

Одним из самых популярных соусов к блинницам и запеканкам являются растопленные масло или сметана. Они не требует длительного приготовления, да и вкус блинов улучшается: благодаря соусам они становятся питательнее и жирнее.

С вином из ягод

Требуется: 1 стакан ягод (клубники, малины, смородины, земляники), 1/3 стакана сахара, по 1/2 стакана воды и красного вина.

Способ приготовления. Ягоды (можете взять различные ягоды, но в том объеме, который дан в рецептуре) протрите через частое сито, чтобы получилось пюре. Сахарный сироп поставьте на слабый огонь, доведите до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой. Когда на поверхности сиропа начнут образовываться плотные пузырьки, удалите накипь и снимите с огня. В горячий сироп влейте вино и подготовленное пюре из ягод. Перемешайте эту массу и поставьте на слабый огонь. Помешивая, доведите до кипения.

Когда соус будет готов, залейте им блинницу или запеканку, приготовленные заранее.

Блинные советы

Соусы к блинам подаются в теплом виде, за исключением некоторых, которые перед подачей на стол специально охлаждаются. Чтобы соус сочетался с основным блюдом, нужно, чтобы запеканка или блинница также были теплыми и свежеприготовленными.

«Малиновый»

Требуется: 1,5 стакана малины, по 1/2 стакана сахара, меда и воды.

Способ приготовления. Половину спелой малины протрите через крупное сито, а другую половину залейте медом и перемешайте. Протертую через сито малину смешайте с сахаром и добавьте горячей воды. Поставьте на слабый огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая. Когда малиновый соус закипит, снимите с огня и смешайте его с малиной и медом. Все перемешайте.

Соус подавайте к запеканкам или блинницам.

«Шоколадный»

Требуется: 1,5 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. какао, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. муки.

Способ приготовления. Яичные желтки хорошо разотрите с сахаром, добавьте какао и муку, тщательно размешайте и разведите горячим молоком. Поставьте эту массу на огонь и доведите ее до кипения. Непрерывно помешивая, варите шоколадный соус до закипания, периодически снимая пену. Как только смесь загустеет, снимите ее с огня, процедите через сито.

Шоколадный соус подавайте к блинницам.

Подсчитаем калории

Пищевая и энергетическая ценность блинов и блюд, приготовленных на их основе, зависит от вида муки. В основном же в 100 г продукта содержится 5—7 % белков, 8—10 % жиров, 25—35 % углеводов. Энергетическая ценность продукта колеблется от 200 до 260 ккал на 100 г. Таким образом, блины можно обоснованно считать высококалорийным продуктам. А если блинница или запеканка подаются к столу еще и с соусом, калорийность блюда увеличивается в два раза.

«Ассорти»

Требуется: 1 апельсин, 1/2 стакана красной смородины, 50 г моркови, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Острым ножом снимите цедру с апельсина, ошпарьте ее кипящей водой несколько раз, затем отожмите жидкость, к ней добавьте красную смородину, протертую через мелкое сито, сметану, морковь, натертую на мелкой терке. Из апельсина выжмите сок и влейте его в эту массу. Готовый соус миксером взбивайте в течение 5 минут, пока не образуется пена. Подавайте соус к блинницам и запеканкам.

Блинные советы

Взбитые яичные белки придадут блинам своеобразный вкус. Процесс приготовления белков упростится, если яйца заранее разбить в предназначенную посуду и поставить их в холодное место на несколько часов.

Со сливками и грибами

Требуется: 150 г сливочного масла, 200 г грибов, луковица, 30 г моркови, 1/2 стакана красного вина, 30 г муки, 1 стакан воды, 300 г сливок, соль.

Способ приготовления. Грибы (рыжики, опята, белые) нарежьте кусочками и обжарьте на сливочном масле. Лук нарежьте кубиками, натрите на крупной терке морковь и добавьте овощи в поджаренные грибы, немного потушите. Когда овощи поджарятся, всыпьте муку и соль, перемешайте. Затем влейте в соус вино и воду, предварительно доведенные до кипения. Варите смесь в течение часа на медленном огне. Готовый соус процедите через сито и заправьте сливками.

Подавайте соус к блинницам и запеканкам, не содержащим большого количества сахара.

Подсчитаем калории

Тем, кто заботится о собственной фигуре и стремится сбалансированно питаться, можно посоветовать соусы из ряженки, яблочный или клюквенный, так как они не содержат большого количества калорий и являются великолепным дополнением к любым блинницам или запеканкам.

«Яичный»

Требуется: 1 стакан молока, 1/4 стакана сливок, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г меда, 5 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения и прибавьте к нему желтки, предварительно отделенные от белков, всыпьте сахар и вновь доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Сливки смешайте с медом и сливочным маслом и тщательно взбейте в миксере. Когда образуется обильная пена, смешайте сливки и приготовленное молоко. Эту массу тщательно перемешайте и вылейте в широкую неглубокую посуду.

Смородиновый с лимоном

Требуется: 100 г сливочного масла, по 50 г репчатого лука и моркови, по 1/4 стакана муки и вина, 1 стакан молока, 1/2 стакана смородины, лимон, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Морковь и репчатый лук мелко нашинкуйте кубиками и спассеруйте в сливочном масле. Прибавьте муку и продолжайте пассеровать до образования золотистого цвета. Затем влейте молоко и вино. Полученную смесь кипятите 15 минут.

Смородину прокрутите через мясорубку и процедите через сито. добавьте ее в кипящий соус и тщательно перемешайте. Затем всыпьте сахар и варите на слабом огне до закипания. Выжмите сок лимона и влейте его в соус. Снимите с огня и процедите через мелкое сито. Подавайте его к столу немного остуженным.

Пословицы и поговорки о блинах

Что за теща, коль блинами не кормила и сбитнем не поила.

«Летний»

Требуется: 300 г свежих грибов, луковица, 2 помидора, огурец, 2 стакана сметаны, яйцо, 1 ч. л. сахара, соль, зелень петрушки, укропа, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. л. столового уксуса, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Нарежьте грибы на мелкие кусочки и отварите их в слегка подсоленной воде, пропустите через мясорубку, смешайте их с уксусом. Мелко нарежьте репчатый лук, помидоры, огурец, крутое яйцо, зелень петрушки, укропа, зеленый лук. Все как следует перемешайте, залейте сметаной. Добавьте растительное масло, еще раз перемешайте и подавайте к столу.

«Чесночный»

Требуется: 2 стакана мясного бульона, по 2 моркови и луковицы, 70 г сливочного масла, головка чеснока, соль, перец, 3 лавровых листа.

Способ приготовления. Морковь нарежьте на мелкие кусочки. Добавьте мелко нарезанный репчатый лук, залейте бульоном и поставьте на огонь. Доведите смесь до кипения, затем положите перец, соль, лавровый лист, мелко нарезанный чеснок, сливочное масло. Все хорошо перемешайте, остудите соус и подавайте к столу.

Подсчитаем калории

Если лишние килограммы ни к чему, можно даже в традиционных соусах заменить некоторые высококалорийные продукты менее питательными, например, сметану молоком, орехи сушеными фруктами и т. п.

«Светлый»

Требуется: 3 стакана куриного бульона, по 1 ст. л. муки и лимонного сока, 20 г сливочного масла, соль, коренья петрушки, сельдерея, 4 лавровых листа, перец горошком.

Способ приготовления. Поджарьте муку на масле, разведите ее бульоном. Добавьте мелко нарезанные коренья сельдерея, петрушки, лавровый лист и перец горошком. На слабом огне варите соус примерно 25—30 минут. Затем процедите, коренья натрите на терке и добавьте к соусу. Посолите, введите лимонный сок, сливочное масло.

«Сливочный»

Требуется: 100 г сливочного масла, 80 г муки, 1/2 стакана белого вина, 1 стакан сливок, 3 яйца, лимон, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. На сливочном масле обжарьте муку до золотистого цвета, влейте вино и взбитые сливки. Поставьте смесь на медленный огонь и доведите до кипения. Затем добавьте сливочное масло. Желтки яиц смешайте с сахаром и взбейте до густой пены. Введите полученную массу в соус, перемешайте все как следует и остудите. Заправьте соус лимонным соком, еще раз все как следует перемешайте.

«Клюквенный»

Требуется: 1 стакана воды, 50 г клюквы, 20 г сахара, 3 ст. л. цедры лимона или апельсина.

Способ приготовления. Клюкву тщательно разомните, залейте холодной водой, поставьте на огонь и доведите до кипения при постоянном помешивании. После закипания варите примерно 2—3 минуты, затем снимите с огня и процедите. Добавьте сахар, натертую цедру лимона или апельсина. На медленном огне разогрейте соус, чтобы сахар растворился. Остудите и подавайте к столу.

Сметанный

Требуется: 1 стакан сметаны, 100 г варенья, яйцо, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. В сметану добавьте варенье, яичный желток и все как следует перемешайте. Тщательно взбейте, добавьте сахар. Соус подавайте к столу в холодном виде.

Блинные советы

Соус рекомендуется варить или жарить во время приготовления основного блюда. Поэтому в процессе готовки следует распланировать свое время, тем более что некоторые соусы готовятся очень долго.

«Пикантный»

Требуется: 2 стакана мясного бульона, 5 ст. л. томатной пасты, по 1 ст. л. муки и столового уксуса, морковь, корень петрушки, луковица, 80 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара соль.

Способ приготовления. Мелко нарежьте лук и корень петрушки и поджарьте их на масле. Затем посыпьте мукой, все перемешайте и добавьте томатную пасту. Вылейте на сковороду горячий мясной бульон, варите соус на слабом огне примерно 15 минут. Затем посолите, введите столовый уксус и сливочное масло. Все как следует перемешайте и подавайте к столу.

«Нежный»

Требуется: по 2 стакана куриного бульона и сметаны, 40 г сливочного масла, 4 ст. л. муки, 2 ч. л. горчицы, 4 маринованных огурца, по 1 ст. л. столового уксуса и сахара, соль.

Способ приготовления. Обжарьте муку в сливочном масле, добавьте горячий бульон. На медленном огне доведите смесь до кипения. Затем введите сметану, еще раз доведите до кипения на медленном огне. Нарежьте на мелкие кусочки огурцы, потушите их в масле и положите в ранее приготовленный соус. Заправьте соус уксусом, сахаром и солью.

Пословицы и поговорки о блинах

Как блины печет... (говорят о чем-то, что делают быстро в большом количестве)

«Традиционный»

Требуется: 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. л. столового уксуса, 1/2 ч. л. сахара, соль, перец, 1 ч. л. томатной пасты, луковица.

Способ приготовления. Растительное масло, уксус, сахар, соль и перец как следует перемешайте, добавьте томатную пасту и заправьте тертым репчатым луком. Готовый соус охладите и подавайте к столу.

«Яичный»

Требуется: 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 ст. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. горчицы, соль, 1 ч. л. сахара, перец.

Способ приготовления. Сварите яйца вкрутую, разомните желтки, добавьте горчицу, соль, сахар, перец, сок. Все как следует перемешайте и залейте сметаной. Охладите соус и подавайте к столу.

Блинные советы

К сладким блюдам по кулинарным традициям подается сладкий или кисло-сладкий соус, например, творожный соус, одуванчиковый мед или соус с цукатами. Запеканки и блинницы можно подавать и с мясными, и с грибными соусами, и с икрой. Некоторые гурманы используют для пресных запеканок или блинниц сладкие соусы, придающие блюду необычный вкус.

«Деликатесный»

Требуется: 2 стакан сметаны, 50 г хрена, 100 г свежих грибов, соль, 4 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана тертого сыра, 100 г вареной колбасы.

Способ приготовления. Грибы мелко нарежьте и отварите в чуть подсоленной воде, пропустите через мясорубку, добавьте сметану и все как следует перемешайте. Мелко нарежьте колбасу, смешайте ее с сыром. Залейте уксусом эту смесь и положите в сметану. Посолите, введите растительное масло, хрен, все перемешайте и подавайте к столу.

«Ореховый»

Требуется: 1 стакан сметаны, 100 г измельченных орехов, по 2 ст. л. лимонного сока и оливкового масла, соль.

Способ приготовления. Пропустите орехи через мясорубку, добавьте масло, перемешайте, введите лимонный сок, сметану. Посолите соус и подавайте его к столу.

Пословицы и поговорки о блинах

Соврать, как блин перевернуть.

«Крестьянский»

Требуется: 300 г корней хрена, свекла, 200 г 9%-ного уксуса, 500 г воды, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Корни хрена измельчите, залейте кипятком. Поставьте на огонь и варите несколько минут, пока корень не станет мягким. Затем положите тертую вареную свеклу, соль, сахар, влейте уксус. Все как следует перемешайте, остудите и подавайте к столу.

«Деревенский»

Требуется: 100 г сметаны, 2 ст. л. столового уксуса, по 5 листьев салата и шпината, зелень петрушки, укропа, зеленый лук, соль, 3 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Листья поварите 2—3 минуты в кипятке, мелко нарубите, протрите их через сито, смешайте со сметаной. Добавьте уксус, соль. Все как следует перемешайте, охладите соус и подавайте к столу.

Блинные советы

Такие пряности, как тмин и анис, придадут блинам приятный сладковатый, пряный и нежный вкус. Как и прочие пряности и специи, их берут в небольшом количестве, иначе эффект получится обратный (изделие приобретет ярко выраженный неприятный привкус).

«Творожный»

Требуется: 500 г творога, 150 г сахара, 2 яйца, по 1 стакану сливок и клубничного джема, 3 стакана молока.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков. Белки смешайте с сахаром и взбейте до густой пены. Затем добавьте творог, взбитые сливки, клубничный джем. Полученную массу перемешайте, разбавьте горячим молоком и подавайте к столу.

«Царский»

Требуется: 7 ст. л. черной икры, 1/2 стакана сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Добавьте в икру лимонный сок, перемешайте, положите сливочное масло, измельченную зелень укропа. Залейте сметаной, все как следует перемешайте и подавайте к столу.

Майонезный

Требуется: 250 г майонеза, по 1 ч. л. горчицы и сахара, по 1 ст. л. сливок и лимонного сока, 2 ст. л. белого вина, перец.

Способ приготовления. Майонез слегка подогрейте на водяной бане, положите в него горчицу, сливки, сахар, перец. Вмешайте лимонный сок и белое вино, взбейте до однородной массы.

Кефирный

Требуется: 1 стакан кефира повышенной жирности, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. апельсинового сока, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 стакана орехов.

Способ приготовления. В кефир введите сахар, апельсиновый и лимонный соки. Измельчите или растолките орехи, положите их в общую массу и перемешайте. Поставьте соус в холодное место примерно на 2 часа.

Блинные советы

Негорький эстрагон, обладающий слабым приятным запахом, при добавлении в тесто делает вкус выпечки пикантным и немного терпким. С той же целью добавляют немного ванили (можно с сахаром).

Из тыквы с медом

Требуется: 200 г тыквы, по 2 ст. л. меда и сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. л. сметаны, 1 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Тыкву нарежьте тонкими ломтиками, залейте небольшим количеством воды и варите до готовности на медленном огне, воду слейте, добавьте масло и мед, остудите, положите сметану и тщательно взбитые яйца, перемешайте. Поставьте на медленный огонь и при постоянном помешивании варите примерно 15 минут.

Сырный

Требуется: 1 яйцо, по 1/2 стакана воды и сметаны, по 100 г сыра и сливочного масла, 3 ст. л. томатного соуса или кетчупа, соль, перец.

Способ приготовления. Сыр натрите на терке, предварительно подержав его в морозильной камере. Залейте водой, положите соль, взбитое яйцо, сливочное масло, поставьте на медленный огонь и варите примерно 10 минут. Затем остудите, введите сметану, острый томатный соус и перец и хорошо перемешайте.

О блинах

«...в кастрюле на плите стоит тесто для гречневых блинчиков...

Поджаривая блины до нужного коричневого оттенка, Фриц молчал, так как не мог позволить себе разговаривать. Лишь поставив передо мной первые два блина вместе с колбасой и, поливая их маслом, он произнес...»

Рекс Стаут. «Звонок в дверь»

Из помидоров

Требуется: по 2 помидора и луковицы, 2 ст. л. растительного масла, по 1/2 стакана сметаны и воды, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Способ приготовления. Помидоры обдайте кипятком, нарежьте кружочками, измельчите луковицу. Разогрейте на сковороде растительное масло, обжарьте лук с помидорами, посолите, тушите несколько минут на медленном огне. Затем положите сметану, соль, перец, влейте воду и тушите примерно 15 минут.

Луковый

Требуется: 4 луковицы, яйцо, 1 ст. л. уксуса, по пучку петрушки, укропа и зеленого лука, по 1 ч. л. растительного масла и сахара, 3 ст. л. майонеза, соль, перец, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Луковицы измельчите. На разогретом растительном масле обжарьте лук до золотистого цвета, затем залейте его водой, добавьте уксус, майонез, соль, сахар, перец и тушите примерно 15 минут. Измельчите петрушку, укроп и лук, положите эту зелень в общую смесь, хорошо перемешайте и остудите.

Яблочный

Требуется: 700 г яблок, 1 ч. л. корицы, 20 г сливочного масла, 1 стакан молока, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Яблоки очистите, нарежьте кусочками, залейте молоком и варите до готовности. Протрите их через сито, добавьте сахарную пудру и сливочное масло. В остывший соус введите лимонный сок и корицу, тщательно перемешайте.

Блинные советы

Для приготовления любого блинного теста лучше применять рафинированное растительное масло. Нерафинированное масло перед добавлением прогрейте на сковороде до исчезновения желтого цвета, затем немного остудите, чтобы тесто не заварилось, и только потом добавляйте в тесто.

Из ревеня

Требуется: 500 г ревеня, яйцо, 100 г сметаны, 5 ст. л. сахара, 1/2 апельсина, 1 ст. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. ванилина, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Очистите ревень от кожицы, нарежьте его мелкими кусочками, посыпьте сахаром и оставьте на некоторое время, чтобы он пропитался. Залейте водой, добавьте сметану и взбитые яйца, поставьте на медленный огонь и проварите примерно 20 минут. Остудите и введите ванилин, лимонный сок и мелко порезанную апельсиновую цедру, тщательно перемешайте.

Желтковый

Требуется: 3 желтка, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 1 ч. л. муки, 1/2 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Желтки разотрите с мукой, положите растопленное сливочное масло, сахар, ванилин и корицу, все хорошо размешайте. Залейте холодным молоком, затем посуду поставьте на медленный огонь и проварите примерно 10 минут при постоянном помешивании. Остудите.

Яблочный с коньяком

Требуется: 300 г яблок, 1 ст. л. коньяка, по 2 ст. л. сахара и сливок, 1/2 ч. л. ванилина, 1 стакан воды, 1 ч. л. лимонного сока, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. Яблоки очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Налейте воды, поставьте на медленный огонь и варите до готовности. Затем протрите яблоки через сито, в полученную массу положите сливочное масло, сливки, сахар, лимонный сок, ванилин. Все тщательно перемешайте, а когда смесь остынет, добавьте в нее коньяк.

Пословицы и поговорки о блинах

Растекся, как блин по сковородке.

Грушевый

Требуется: 300 г груш, 1/4 лимона, по 1 стакану сахара и сливок, 1/2 апельсина, по 1/2 ч. л. ванилина и корицы.

Способ приготовления. Груши натрите на терке или пропустите через мясорубку, положите сахар, мелко порезанную апельсиновую цедру, корицу и ванилин, залейте сливками, перемешайте. Поставьте на медленный огонь и варите примерно 10 минут после того, как смесь закипит. Остудите и добавьте лимонный сок и ванилин.

Из варенья

Требуется: по 1/2 стакана малинового варенья и молока, по 1 ч. л. коньяка и крахмала, 1 ст. л. апельсинового сока, 1/3 ч. л. ванилина.

Способ приготовления. Варенье перемешайте с молоком, коньяком, апельсиновым соком и ванилином. Поставьте на медленный огонь и слегка подогрейте. Затем добавьте крахмал, размешайте и подержите на огне еще полминуты. Остудите.

Абрикосовый

Требуется: 200 г сушеных абрикосов, 1/2 лимона, 1/2 стакана сахара, 1/2 апельсина, 1/2 ч. л. ванилина, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Абрикосы залейте водой и оставьте на некоторое время, отварите в этой же воде до готовности и протрите через сито. Добавьте сахар, лимонный сок, мелко порезанную апельсиновую цедру, ванилин. Все хорошо перемешайте и поставьте посуду на медленный огонь. Варите примерно 10 минут.

Блинные советы

Если к столу подаются блинчики с мясной начинкой, в соус из простокваши можно добавить взбитый желток, лимонную цедру и сахар.

Вишневый

Требуется: 200 г вишни, 1 стакан сахара, 1,5 стакана воды, 1 ст. л. апельсинового сока, 1/2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. крахмала.

Способ приготовления. Из вишни удалите косточки и засыпьте сахаром, налейте воды, поставьте на медленный огонь примерно на 20 минут. В вишневый отвар положите сахар, апельсиновый сок, ванилин, крахмал и подержите на огне еще минуту. Затем остудите.

Ягодный

Требуется: 300 г клубники, 1 стакан сахара, по 1 ст. л. желатина и лимонного сока, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Клубнику помните деревянным пестиком, залейте водой и поставьте на медленный огонь. Поварите примерно 20 минут, добавьте сахар, предварительно замоченный желатин и лимонный сок. Подержите на огне еще полминуты, затем остудите.

Сливовый

Требуется: 200 г сливы, 1 стакан сахара, 1 ст. л. желатина, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Из сливы удалите косточки, залейте водой и поставьте на медленный огонь. Варите до готовности, затем протрите смесь через сито, введите сахар и предварительно замоченный желатин. Подержите на огне еще примерно минуту, затем снимите и остудите.

Блинные советы

К блинчикам с овощной начинкой можно предложить майонезный соус.

Из сухофруктов

Требуется: по 100 изюма, кураги и сушеных яблок, 1/2 лимона, 1/2 стакана сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Изюм, курагу и сушеные яблоки промойте, залейте кипятком и дайте настояться. Затем поставьте на огонь и варите до готовности. В горячем состоянии смесь протрите через сито, добавьте сахар и лимонный сок, все хорошо перемешайте.

Манный

Требуется: 1 ст. л. манной крупы, 1,5 стакана молока, 2 ст. л. малинового или вишневого сиропа, 2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. ванилина, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. Молоко смешайте с сиропом, положите сахар и ванилин, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Затем всыпьте манку и варите еще примерно 10 минут. В готовый соус добавьте сливочное масло.

Глава 18. Напитки к блинам

Издавна на Руси ко всевозможным блинам и блинчикам хлебосольные хозяйки подавали такие традиционно русские напитки, как квас и чай. В настоящее же время список напитков, которые подаются к блинам, огромен. Это различные коктейли, кофе, кисели и компоты. Наши рецепты помогут вам порадовать родных и друзей.

Чай черный

Требуется: 1 ч. л. индийского или цейлонского черного крупнолистового чая, 2—3 ч. л. сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Заварочный чайник, желательно фарфоровый, ополосните крутым кипятком. Засыпьте чай и залейте кипятком. Дайте настояться в течение 5—6 минут. Можно накрыть чайник салфеткой, чтобы настой чая получился более крепким.

Чай с лимоном

Требуется: 2 ч. л. крупнолистового или гранулированного чая, 2—3 ч. л. сахара, 1 лимон, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Заварочный чайник обдайте кипятком, засыпьте чай и залейте кипятком наполовину. Дайте настояться 2—3 минуты. Затем долейте воду и настаивайте еще 1—2 минуты.

Лимон обдайте кипятком. Нарежьте на кружочки, поделите их на дольки. Подавайте на отдельном блюдце, при желании посыпав сахаром.

Готовый чай налейте в чашку, положите дольку лимона, по вкусу сахар и размешайте.

Из жизни великих

В 1745 году Императорская Академия наук выпустила ранее составленные по заданию Петра 1 знаменитые «Показания к житейскому обхождению», которые содержали свод серьезных и забавных наставлений по поводу яств и поведения за столом. Вот некоторые из них: «Хлеба и блинов не режь и ешь руками. Не облизывай перстов и не чавкай».

Чай со сливками

Требуется: по 2 ч. л. гранулированного чая и нежирных сливок, 3 ч. л. сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Ополосните только что закипевшей водой заварочный чайник и засыпьте туда заварку, залейте кипятком на одну треть, накройте крышкой и дайте настояться в течение 4—5 минут. После этого долейте оставшуюся воду и оставьте чай настаиваться еще 2—3 минуты.

Готовый чай разлейте в чашки, положите сахар и сливки и хорошо размешайте. Нежирные сливки по желанию прокипятите, прежде чем добавить в чай. В этом случае чай будет гораздо вкуснее. Этот чай особенно хорош с блинчиками с творожной начинкой.

Ягодный чай

Требуется: 2—3 ч. л. гранулированного чая, 3 ч. л. сахара, 3—4 клубники, 1 ст. л. черной смородины, 5 вишен, 2—3 стакана воды.

Способ приготовления. Воду доведите до кипения и крутым кипятком ополосните заварочный чайник. Засыпьте в него заварку и залейте крутым кипятком. Накройте салфеткой и дайте настояться в течение 2—3 минут.

Ягоды очистите от плодоножек и хорошо промойте. Вишню оставьте с косточками. Положите ягоды в заварочный чайник и настаивайте еще 2 минуты.

Готовый чай разлейте в чашки, насыпьте сахар и размешайте. Ягодный чай можно подавать с предварительно нарезанным лимоном.

Цитрусовый чай

Требуется: 3 ч. л. черного крупнолистового чая, 1/4 стакана свежевыжатого апельсинового сока, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. коньяка, лимон, 3 стакана воды.

Способ приготовления. В предварительно прогретый заварочный чайник засыпьте сухую заварку и залейте ее кипятком. Затем дайте настояться 5—6 минут.

Готовый чай разлейте в чашкам. Когда он немного остынет, добавьте в него чуть подогретый коньяк и апельсиновый сок. Затем засыпьте сахар по вкусу и хорошо перемешайте. Этот чай подают теплым. Перед подачей положите небольшой кружочек лимона.

Пословицы и поговорки о блинах

Пора по горам кататься, в блинах поваляться, сердцем потешиться.

Мятный чай

Требуется: 2—3 ст. л. сушеной мяты, 5 ст. л. сахара, лимон, 1 л воды.

Способ приготовления. В кипящую воду бросьте листочки мяты и продолжайте кипятить 2—3 минуты. Дайте настояться 10 минут, после чего процедите и разлейте в чашкам.

Добавьте сахар и хорошо перемешайте. Перед подачей положите кружочек лимона.

Чай «Липовый цвет»

Требуется: 3—4 ст. л. сушеного липового цвета, 4—5 ст. л. сахара или липового меда, 1 л воды.

Способ приготовления (1). В небольшую посуду засыпьте липовый цвет, залейте его крутым кипятком и дайте настояться 10—15 минут. Перед подачей на стол положите сахар или мед и размешайте.

Способ приготовления (2). Липовый цвет залейте холодной водой, доведите до кипения, но не кипятите. Затем оставьте на 10 минут настояться. Подавайте с медом или сахаром. Так можете приготовить и ромашковый чай.

Напиток «Молочный»

Требуется: 1 л молока, 150 г сахара, 250 г грецких орехов.

Способ приготовления. Ядра грецких орехов измельчите. В молоке растворите сахар и соедините с ореховой массой. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10—15 минут при слабом кипении. Охладите и подавайте к блинчикам.

Русские традиции

В старые добрые времена хозяйки, имевшие хорошую репутацию, непременно угощали внезапно нагрянувших гостей блинами, благо, что они легки в приготовлении. Как правило, к блинам подавали свежезаваренный чай из самовара, растопленное сливочное масло и мед. В настоящее же время с блинами пьют не только чай, но и кофе, компоты и другие разнообразные напитки.

Напиток из ревеня

Требуется: 300 г ревеня (стебли), 120 г сахара, 2 г лимонной кислоты или сок одного лимона, 1 л воды.

Способ приготовления. Ревень промойте и удалите грубые наружные волокна. Мелко его нарежьте и варите в закрытой посуде 15—20 минут. Настаивайте 10 минут. Процедите, добавьте сахар, лимонную кислоту или сок лимона. Напиток подавайте охлажденным.

Напиток «Вишенка»

Требуется: 500 г свежей или консервированной вишни, 150 г сахара, 2 л воды.

Способ приготовления. Вишню, с косточками или без залейте холодной водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. Насыпьте сахар и кипятите в течение 2 минут. К блинам подавайте охлажденным.

Апельсиновый напиток

Требуется: 1 стакан молока, 1/2 стакана апельсинового сока, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Апельсиновый сок и слегка подогретое молоко смешайте, положите сахар и взбейте венчиком или миксером, чтобы получилась однородная масса. К блинчикам подавайте в охлажденном виде.

Из жизни великих

А.П. Керн пишет, что А.А. Дельвиг не любил обедать у стариков Пушкиных, которые не были гурманами. И в этом случае он был одного мнения с Александром Сергеевичем. Чтобы заманить А.С. Пушкина, в доме родителей пекли специальные блины с припеком, которые он очень любил.

Молоко с фруктово-ягодным сиропом

Требуется: 2 стакана молока, 5—6 ст. л. какого-либо фруктового сиропа, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения, но не кипятите. Затем охладите его до комнатной температуры и добавьте сироп. Хорошо перемешайте, влейте кипяченую холодную воду и охладите.

Напиток «Лимонная симфония»

Требуется: 1 стакан сахара, 2 лимона, 1 л воды.

Способ приготовления. Лимоны ошпарьте кипятком и очистите от кожуры, выдавите сок. Залейте теплой кипяченой водой и добавьте сахар. Хорошо размешайте, остудите и разлейте в бокалы. Украсьте дольками лимона, прикрепив их к краям бокалов. Этот лимонный напиток хорошо подходит к блинчикам с начинкой.

Напиток из клюквы

Требуется: 1 стакан клюквы, 3/4 стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Клюкву разомните деревянной ложкой, отожмите сок через двойной слой марли. Выжимки залейте водой, вскипятите и процедите. Затем всыпьте сахар и хорошо перемешайте. Когда напиток остынет, влейте сок, размешайте и подавайте к столу.

Русские традиции

В России существовал крестьянский обычай рано утром, перед выходом на работы в поле съедать и пить что-нибудь холодное, не требующее особенного приготовления. Поэтому хозяйки с вечера напекали блинов, которые оставались и на утро. А запивали еду крестьяне исконно русским напитком – квасом или ели блины с простоквашей, потому что сливочное масло, известное современникам, появилось в России лишь в XIX веке.

Напиток «Клубника в молоке»

Требуется: 4 стакана молока, 2 стакана клубничного сока, 2 ст. л. сахара, 100 г свежей клубники.

Способ приготовления. Клубничный сок или свежую клубнику, размятую деревянной ложкой, смешайте с сахаром. Взбивая, добавьте постепенно холодное кипяченое молоко. По желанию молоко можно немного подогреть.

Томатный напиток

Требуется: 500 г свежих помидоров или 3 стакана томатного сока, 3 горошины душистого перца, соль, 2 гвоздики, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и протрите через мелкое сито. Томатный сок со специями варите в небольшой кастрюле в течение 15 минут. Затем процедите и остудите. Охлажденный томатный напиток подавайте к блинчикам с мясной или ливерной начинкой.

Малиновый морс

Требуется: 2 стакана малины, 1/2 стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Малину разомните, отожмите сок через марлю. Выжимки от ягод залейте водой и вскипятите. Процедите, добавьте сахар и малиновый сок и размешайте.

Кофе с молоком или сливками

Требуется: 1 ч. л. черного молотого кофе, по 2 ч. л. сахара и молока или нежирных сливок, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Молотый кофе залейте кипятком, поставьте на огонь и доведите до кипения. Как только вода закипит, снимите с огня и разлейте кофе в стаканы или кофейные чашки, не доливая приблизительно на одну пятую часть. Сахар и кипяченое молоко или сливки подавайте отдельно.

Кофе на молоке

Требуется: 2 ч. л. молотого черного кофе, 2 стакана молока, 7—8 ч. л. сахара, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Залейте растворимый кофе кипятком из расчета на 1 стакан 1 ч. л. Затем добавьте молоко и сахар и доведите до кипения. Разлейте в кофейные чашки и в каждую положите горячую молочную пенку. Кофе на молоке особенно подходит к блинницам и блинчикам с начинкой.

Холодный кофе

Требуется: 2 ч. л. черного молотого кофе, 3—4 ч. л. сахара, 4 ч. л. сливок средней жирности, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Молотый кофе залейте кипятком, поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем процедите, положите сахар, перемешайте и охладите. При подаче добавьте холодные сливки и разлейте в чашки. По желанию можете взбить охлажденные сливки и украсить кофе непосредственно в чашках.

Из жизни великих

Казалось бы, что может быть проще блинов. Фантазия же и мастерство русских кулинаров позволили превратить это прозаическое блюдо в подлинный шедевр и украшение праздничного стола. Великая императрица Екатерина не устраивала ни одного праздника без блинов, к которым подавались квасы и пунши. Особенно почитала она блины с семгой и сельдью.

Какао

Требуется: 2 ч. л. какао-порошка, 4 ч. л. сахара, 2 стакана воды или молока.

Способ приготовления. Какао хорошо перемешайте с сахаром, влейте в эту смесь кипяток или горячее молоко и тщательно разотрите полученную массу, чтобы не было комочков. В растертое какао влейте, постоянно помешивая, горячее молоко. Дайте смеси закипеть и кипятите на слабом огне 2—3 минуты. Затем снимите и разлейте в чашки.

Какао со сгущенным молоком

Требуется: 3 ч. л. какао, 3 стакана молока, по 6 ч. л. сахара и сгущенного молока.

Способ приготовления. Какао-порошок и сахар разбавьте в небольшом количестве горячего молока и размешайте до однородной массы. Затем в растертое какао влейте оставшееся горячее молоко и доведите до кипения. Положите сгущенное молоко и размешайте. Разлейте в чашки и подавайте к блинам.

Какао со взбитыми сливками

Требуется: 3 ч. л. какао-порошка, 3 стакана молока, 6—7 ч. л. сахара, 2 ст. л. густых сливок, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 г ванильного сахара.

Способ приготовления. Какао-порошок перемешайте с сахарным песком и ванилином, добавьте небольшое количество теплого молока и перемешайте массу до однородности. Затем, непрерывно помешивая, влейте оставшуюся часть горячего молока, перемешайте, поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня и разлейте в чашки, заполнив их на треть. Сверху выдавите украшение в виде розочки из взбитых с сахарной пудрой сливок.

Русские традиции

Большой популярностью на Руси пользовались различные отвары из шиповника и других полезных плодов. Сейчас же они уступили место всевозможным фруктовым и ягодным сокам, которые можно приготовить самим или приобрести в готовом виде.

Какао с яичным желтком

Требуется: 2—3 ч. л. какао-порошка, 2 стакана молока, 4 ч. л. сахарного песка, яичные желтки.

Способ приготовления. Порошок какао залейте горячим молоком, добавьте сахар и перемешайте. Поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Яичные желтки разотрите с сахарной пудрой и разведите небольшим количеством готового какао, влейте в какао и взбейте венчиком или миксером. После этого какао немедленно разлейте в бокалы и подавайте к блинам.

Апельсиновый сок со сливками

Требуется: 5—6 свежих апельсинов или 1 стакан готового апельсинового сока, яичный желток, 4 ст. л. сахара, 1/3 стакана нежирных сливок.

Способ приготовления. Желтки взбейте с сахарным песком, влейте апельсиновый сок. Перемешайте, разлейте в бокалы и долейте сливками. Этот сок прекрасно подходит к блинчикам с припеком.

Кисель клюквенный

Требуется: 2 стакана свежей клюквы, 1,5 стакана сахара, 4 ст. л. картофельного крахмала, 4—5 стаканов воды.

Способ приготовления. Ягоды хорошо разомните деревянной ложкой. Влейте небольшое количество холодной кипяченой воды и протрите ягоды через сито или отожмите через марлю.

Выжимки от ягод залейте водой и поставьте на огонь. Доведите до кипения и кипятите 5 минут, после чего процедите. В процеженный отвар положите сахар и еще раз вскипятите. Картофельный крахмал разведите небольшим количеством кипяченой прохладной воды и размешайте до получения однородной массы.

Влейте в отвар разведенный крахмал и, не прекращая помешивать, доведите до кипения. В готовый кисель влейте отжатый через марлю клюквенный сок и хорошо размешайте. Остудите и подавайте к блинчикам. Кисель можно подать также и горячим.

Клубничный кисель

Требуется: 2 стакана клубники, 1,5 стакана сахара, 4 ст. л. крахмала, 4 стакана воды.

Способ приготовления. Свежую клубнику протрите через сито. Сварите сироп, заварите его разведенным картофельным крахмалом. После этого дайте еще раз вскипеть. В горячий кисель положите приготовленное клубничное пюре и хорошо перемешайте. Подавайте к блинам теплым или охлажденным.

Вишневый кисель

Требуется: 2 стакана вишни, 4 ст. л. крахмала, 2 стакана сахара, 5 стаканов воды.

Способ приготовления. Вишню освободите от косточек, пересыпьте сахаром и оставьте на час. В течение этого времени несколько раз перемешайте ягоды, чтобы образовалось больше сока, и слейте его.

Косточки от ягод залейте горячей водой. Вскипятите и процедите. Полученным отваром залейте ягоды и еще раз вскипятите. В кипящий отвар осторожно влейте разведенный картофельный крахмал и снова доведите до кипения. Затем снимите с огня. В готовый кисель влейте вишневый сок и хорошо перемешайте.

Кисель яблочный

Требуется: 400—500 г яблок, 1 стакан сахара, 2 ст. л. картофельного крахмала, 3—4 стакана воды.

Способ приготовления. Яблоки нарежьте тонкими ломтиками, залейте водой и поставьте на огонь. Через 10—15 минут, когда яблоки разварятся, выньте их и протрите через мелкое сито, чтобы получилось пюре.

Яблочное пюре смешайте с отваром. Положите сахар и вскипятите. Затем добавьте разведенный небольшим количеством воды крахмал, постоянно помешивая. Доведите до кипения, снимите с огня и охладите.

Из жизни великих

Великий русский писатель Л.Н. Толстой не раз высказывал мысль о том, что если бы люди питались простой и здоровой пищей, то они не знали бы многих болезней. Сам же он предпочитал после русской баньки, которую очень любил, полакомиться блинчиками с медом и квасом.

Кисель из шиповника

Требуется: 50 г сухих ягод шиповника, 3/4 стакана сахара, 2 ст. л. крахмала, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Сухие ягоды шиповника залейте холодной водой и варите 15—20 минут. Когда ягоды станут мягкими, отвар отцедите, а шиповник разомните деревянной ложкой. К выжимкам подлейте еще воды и вскипятите смесь. После этого процедите жидкость в отвар. Добавьте сахар и разведенный картофельный крахмал и еще раз вскипятите.

Молочный кисель

Требуется: 3 стакана молока, 2 ст. л. кукурузного или картофельного крахмала, 3/4 стакана сахара.

Способ приготовления. Молоко вскипятите, прибавьте сахарный песок и размешайте. Картофельный или кукурузный крахмал разведите стаканом холодного молока или кипяченой воды, влейте в кипящее молоко и, постоянно помешивая, варите 5 минут на слабом огне.

В готовый кисель, пока он не остыл, для придания аромата добавьте ванилин или тертую цедру лимона или апельсина и хорошо перемешайте. Разлейте кисель в чашки. К блинам подавайте охлажденным.

Компот яблочный

Требуется: 500 г кислых яблок, 1 стакан сахара, 20 г цедры лимона или апельсина, 1 л воды.

Способ приготовления. Яблоки очистите, нарежьте и залейте водой, всыпьте сахарный песок, доведите до кипения и варите 10—15 минут, пока они не станут мягкими. В готовый компот положите тертую цедру апельсина или лимона. Подавайте охлажденным.

Компот из персиков

Требуется: 400—500 г персиков, 3/4 стакана сахара, 1 л воды.

Способ приготовления. Персики ошпарьте кипящей водой и сразу очистите от кожицы. Удалите косточки. В воде размешайте сахар и положите половинки персиков, доведите жидкость до кипения, но не кипятите. Затем сразу же снимите с огня и введите немного ванильного сахара.

Пословицы и поговорки о блинах

Ежели сначала бить – опосля блином не заманить.

Вишневый компот

Требуется: 200 г вишни, 3/4 стакана сахара, 1 г лимонной кислоты, 4 стакана воды.

Способ приготовления. Вишню освободите от косточек, пересыпьте сахаром и оставьте до появления сока. Вишневые косточки залейте горячей водой и прокипятите. В полученный отвар добавьте вишню с сахаром и доведите до кипения. Как только компот закипит, снимите с огня, влейте сок. Напиток подавайте охлажденным.

Компот яблочно-мандариновый

Требуется: 4—5 мандаринов, 200—250 г кислых яблок, 1 стакан сахара, 5 стаканов воды.

Способ применения. Мандарины очистите от кожицы, разделите на дольки. С кожицы мандаринов срежьте белую мякоть, а верхний слой (цедру) мелко нарежьте в виде соломки и прокипятите в небольшом количестве воды.

После этого кожуру удалите. В отвар цедры всыпьте сахар и размешайте. Яблоки порежьте на дольки и положите в отвар, доведите до кипения и варите на медленном огне 10—15 минут, пока яблоки не станут мягкими. Снимите с огня и дайте компоту немного остыть. Введите в него дольки мандаринов, остудите, разлейте в бокалы и подавайте.

Компот из сухофруктов

Требуется: 200 г сушеных фруктов, 1 стакан сахарного песка, 1 л воды.

Способ приготовления. Сушеные фрукты (яблоки, груши, сливы и др.) залейте холодной водой. Часть воды доведите до кипения. Сначала в кипяток положите груши и варите 25—30 минут, затем добавьте яблоки и варите еще 10—15 минут. Далее всыпьте сахар, введите остальные фрукты вместе с настоем и варите с момента закипания 10 минут. Снимите с огня, накройте крышкой и охладите.

Блинные советы

К горячим блинам или блинчикам рекомендуется подавать охлажденные напитки.

Коктейль «Кофейный»

Требуется: 1 стакан черного холодного кофе, 2—3 ч. л. сахарного песка, 2 ст. л. молочного или сливочного мороженого.

Способ приготовления. Все продукты соедините и взбейте в миксере в течение 1—2 минут. Разлейте коктейль в бокалы, сбрызните апельсиновым соком. Посыпьте мелко размолотым кофе.

Черносмородиновый коктейль

Требуется: 1/2 л сока черной смородины, 1/3 л холодного стерилизованного молока, яйцо, 3 ст. л. сахара, 4 кубика пищевого льда.

Способ приготовления. Яйцо взбейте с сахаром до полного исчезновения сахарных крупинок. Влейте холодное кипяченое молоко и сок черной смородины. Размешайте и взбейте миксером или венчиком. Разлейте коктейль в бокалы и охладите. Подавайте с кубиками льда.

Блинные советы

Кисели к блинам или блинчикам лучше подавать горячими или теплыми.

Морковно-яблочный коктейль

Требуется: 1/3 л морковного сока, 1/2 л яблочного сока, 50 г лимонного сока, 2—3 ст. л. меда или сахара, 4 кубика пищевого льда.

Способ приготовления. Яблочный, морковный и лимонный соки соедините и размешайте, положите сахар или мед и взбейте все в миксере в течение 1—2 минут. Охладите коктейль и разлейте в бокалы. В каждый бокал положите кубик льда. На край бокалов наденьте дольки апельсина, предварительно надрезав их в месте соединения мякоти и цедры.

Заключение

Изучив это издание, а главное, попробовав на практике применить теоретические сведения, которые вы из него почерпнули, вы наверняка станете если не крупным специалистом в области выпечки всевозможных блинов, то по крайней мере довольно проворно овладеете сковородками и сумеете сносно приготовить тесто. Теперь вам по плечу не только традиционные блины, но и воздушные блинчики, и миниатюрные блинцы, и различные блинчатые пироги и блинницы. Мы надеемся, что по примеру многих великих людей вы полюбите это простое, но одновременно оригинальное блюдо. Причем не просто полюбите, но захотите и дальше экспериментировать на кухне, уже самостоятельно создавая рецепты.

Безусловно, все близкие и друзья по достоинству оценят ваше новое увлечение, и с этого момента даже сами частенько станут напрашиваться в гости на блины. Конечно же, праздник, как правило, получается более веселым, когда на столе красуются румяные и пышные блины, как бы даря обитателям дома частичку могущества и солнечного настроения.

Прочитав книгу и поэкспериментировав на кухне, вы устроите для домочадцев и гостей настоящий сюрприз, пригласив на чаепитие, где все блюда будут так или иначе состоять из блинов, настолько разнообразных и вкусных, что наверняка не найдется недовольных. Любителям мяса и рыбы вы сможете предложить блинчики с различной мясной и рыбной начинкой, любителям остренького наверняка понравятся блины с припеком и с соответствующим соусом. Прекрасно разнообразят ваш стол блинники и блинные запеканки. Приверженцам традиционных блинов предложите изделия из дрожжевого и пресного теста с различными соусами и кремами, а сладкоежкам, безусловно, придутся по вкусу блинчики со всевозможными сладкими начинками, запеканки и блинчатые пироги.

Мы уверены, что благодаря нашему изданию вы приобретете неоценимо важный опыт, почерпнете из него много интересной информации и станете творчески подходить к такому казалось бы обыденному процессу, как приготовление пищи.